



przepisy.pl

Salatka ziemniaczana z jajkiem przepiórczym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 400 gramów
- boczek wędzony - 4 plastry
- jajka przepiórcze - 6 sztuk
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 2 opakowania
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa - 6 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, wystudź i obierz. Po wystudzeniu przekrój każdego ziemniaka wzdłuż na pół, a następnie w cienkie plastry. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i przekrój na połówki.
2. Boczek pokrój w kostkę i przesmaż na patelni, następnie odsącz z tłuszczu na papierowym ręczniku. Ogórki pokrój w plastry, a cebulę w piórka.
3. Sos Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Dodaj musztardę i wymieszaj.
4. W misce połącz pokrojone ziemniaki, ogórki, boczek oraz sos, a następnie wymieszaj. Przełóż do salaterki i posyp pokrojonym szczypiorem. Na wierzchu ułóż cebulę oraz pokrojone przepiórcze jajka.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl