



przepisy.pl

Sałatka ziemniaczana z łososiem wędzonym i selerem



Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 4 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 5 plastrów
- seler naciowy, łodyga - 1 sztuka
- majonez - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- koperek posiekany - 1 łyżeczka

 15 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w kostkę 2x2 cm. Selera obierz i pokrój w podobnej wielkości kawałki. Łososia również pokrój podobnie.
2. Przygotuj kremowy dressing - sos sałatkowy wymieszaj z majonezem, jogurtem, musztardą oraz posiekanym koperkiem.
3. Wszystkie składniki sałatki przełóż do miski, dodaj przygotowany sos i wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i podawaj schłodzoną.

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