



przepisy.pl

## Sałatka ziemniaczana z majonezem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- młode ziemniaki - 0.5 kilogramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 6 łyżek
- cebula czerwona - 2 sztuki
- groszek konserwowy - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 8 plastrów
- cytryna - 0.5 sztuk
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj szczoteczką pod bieżącą wodą. Następnie ugotuj w mundurkach do miękkości w lekko osolonej wodzie i wystudź.
2. Plastry boczku ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku, aż będą chrupkie. Cebulę pokrój w piórka, igielki rozmarynu posiekaj, a groszek odcedź na sicie.
3. Wystudzone ziemniaki i upieczony boczek pokrój kostkę o boku około 2 cm. Wszystkie składniki sałatki przełóż do dużej miski.
4. Majonez Babuni Hellmann's wymieszaj z sokiem z cytryny, dodaj rozmaryn i dopraw do smaku. Wymieszaj wszystko z przygotowanym majonezem, a następnie sałatkę przełóż do salaterki. Podawaj schłodzoną. Jeśli chcesz zaostrzyć jej smak, dodaj pora i musztardę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)