



przepisy.pl

Sałatka ziemniaczana z selerem



Składniki:

- ziemniaki - 400 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- łodygi selera naciowego - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- koperek - 0.5 pęczków
- olej z pestek winogron - 3 łyżki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach w lekko osolonej wodzie, aż będą miękkie. Odstaw je do ostygnięcia, następnie obierz i pokrój w kostkę.
2. Łodygi selera naciowego dokładnie umyj, obierz i pokrój w paski. Sparz je, gotując 2 minuty we wrzątku. Następnie przełóż je do zimnej wody z lodem, aby nabrały ładnego koloru i zrobiły się chrupkie.
3. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą, następnie połącz go z pozostałymi składnikami i posiekany koperekiem. Sałatka doskonale smakuje z pieczoną lub smażoną rybą, np. pstrągiem.

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