



przepisy.pl

Ziemniaczana sałatka z curry



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki młode - 600 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga - 1 sztuka
- marchew - 0.5 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra świeża - 1 pęczek
- szczypior - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości, wystudź, obierz i pokrój w mniejsze kawałki.
2. Przygotuj aromatyczny sos - w miseczce wymieszaj majonez, jogurt, curry oraz zawartość opakowania Knorr. Dodaj sok z cytryny oraz pokrojoną kolendrę.
3. Cebulę pokrój w piórka, marchew zetrzyj na grubej tarce. Selera obierz, sparz we wrzącej wodzie i pokrój w plastry pod skosem.
4. W misce połącz wszystkie warzywa, dodaj przygotowany sos, wymieszaj i dopraw do smaku. Sałatkę przełóż do salaterki i posyp pokrojonym drobno szczypiorem.

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