

Sałatka z młodych warzyw

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sałatka z młodych warzyw

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- po 20 dag marchewki i ziemniaków * nieduży seler * szklanka wyłuskanego zielonego groszku
-
- pół kalafiora średniej wielkości * 2 cebule -
- 2 ząbki czosnku * 2 jabłka (kwaśne) * 4 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- 1,5 szklanki jogurtu * łyżka musztardy * cukier, sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki, marchew i seler obrać, opłukać, ugotować i dowolnie pokroić. W osobnych naczyniach ugotować groszek i podzielony na różyczki kalafior (wszystkie warzywa wkładać do osolonego wrzątku). Warzywa powinny być miękkie, ale jędrne. Obrane surowe cebule i jabłka pokroić w drobną kostkę, połączyć z jogurtem i doprawić do smaku musztardą, cukrem, solą i pieprzem. Wszystkie składniki połączyć, połączyć sosem, wymieszać i posypać natką. Sałatkę podawać do jaj na twardo i wędlin.

