

Sałatka ziemniaczana z musztardą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 3-4 osoby

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- koszyczek

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 3 jajka. Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Opcja na parze, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, jajka ostudzić, obrać ze skorupki.
3. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 3 średniej wielkości ziemniaki (około 250 g). Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować ziemniaki w mundurkach. Opcja na parze, czas 15 minut.
4. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, ziemniaki ostudzić, obrać ze skórek.
5. Ugotowane ziemniaki, jajka oraz 200 g ogórka kiszzonego pokroić w większą kostkę.
6. 100 g czerwonej cebuli pokroić w piórka. 4-5 gałązek szczypiorku drobno posiekać. Wszystkie składniki na sałatkę umieścić w misce.
7. W osobnej miseczce wymieszać 50 g majonezu i 20 g musztardy sarepskiej. Tak przygotowany sos dodać do sałatki, wymieszać.
8. Na końcu do sałatki wsypać pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Wszystko razem dokładnie wymieszać. Sałatkę wstawić do lodówki na minimum 2 godziny.

Wskazówki :

Czas gotowania ziemniaków zależy od ich wielkości i gatunku, w razie potrzeby dodać do gotowania kilka minut, aby ziemniaki były miękkie.