

# Sałatka ziemniaczana z rzodkiewkami

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 8 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - mieszadło
  - tarcza
- 

### Przygotowanie :

Krok 1 - 600 g ziemniaków sałatkowych starannie umyć, włożyć do koszyczka. Do naczynia do gotowania na parze wsypać 100 g groszku mrożonego, zamknąć pokrywę.

Krok 2 - Do dzbanka nr 1 wlać 1,2 litra wody (1200 g), wsypać 1 płaską łyżkę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę - temperatura 100°C, czas 9 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do dzbanka z wrzątkiem włożyć przygotowane ziemniaki w koszyczku, pojemnik z groszkiem umieścić na dzbanku. Gotować ziemniaki - program para, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Zdjąć naczynie z groszkiem, przelać groszek zimną wodą. Gotować dalej ziemniaki - ustawienia własne - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, sprawdzić, czy ziemniaki są prawie miękkie. Jeśli są twarde, dogotować kolejne 5 minut

---

Krok 6 - Za pomocami miarki wyjąć koszyczek z ziemniakami, odstawić do ostudzenia. Z dzbanka wylać wodę, opłukać, osuszyć.

Krok 7 - Do dzbanka nr 1 włożyć nóż, dodać 80 g gęstego majonezu, 50 g gęstego jogurtu, 1 czubatą łyżeczkę musztardy, 1 łyżeczkę miodu, 1 płaską łyżeczkę drobnej soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać sos – czas 8 sekund, prędkość 3.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, zdjąć dzbanek.

Krok 9 - 2 pęczki rzodkiewek oczyścić z liści i korzeni, umyć. Koperek posiekać nożem.

Krok 10 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, włożyć 60 g obranej, przekrojonej na 4 części cebuli czerwonej. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać cebule – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do dzbanka włożyć 100 g ogórków konserwowych pokrojonych na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy. Pokroić 2 pęczki oczyszczonych rzodkiewek popychając je popychaczem. – czas 12 sekund, prędkość 5.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Dzbanek odstawić.

Krok 14 - Ostudzone ziemniaki obrać ze skórki, pokroić w kostkę 1,5x1,5 cm, włożyć do miski. Dodać posiekane ogórki z rzodkiewkami i groszek, za pomocą łopatkki przełożyć sos z dzbanka 1 dodać posiekany koperek. Wymieszać sałatkę łopatką, wstawić do lodówki do schłodzenia. Przed podaniem spróbować, doprawić solą i pieprzem.

---

## Wskazówki :

Sałatka najlepiej smakuje schłodzona.