

Wyśmienita sałatka z młodych ziemniaków. Oczarujesz nią gości

Lato bywa kapryśne, jednak kiedy trafia się ładniejszy dzień, od razu chodzi nam po głowie spotkanie z przyjaciółmi przy grillu. Do przygotowanego pysznego mięsa, sałatka z młodych ziemniaków będzie w sam raz.

Składniki sałatki z młodych ziemniaków

Kilka sezonowych składników wystarczy, aby przygotować tę pyszną sałatkę, którą oczarujesz gości. Oto one:

- 1/2 kg młodych ziemniaków
- pęczek rzodkiewek
- 3 ogórki małosolne
- niewielka czerwona cebula
- 1/2 pęczka koperku
- łyżka jogurtu typu greckiego
- łyżka majonezu
- sól
- pieprz

Jak zrobić sałatkę z młodych ziemniaków

1. Ziemniaki wyszoruj i ugotuj w mundurkach w osolonym wrzątku.
2. Jeśli są większe, pokrój je w kawałki na kęs.
3. Podsmaż ziemniaki na nieprzywierającej patelni, żeby

lekko się zarumieniły.

4. Pokrój w kostkę ogórki, rzodkiewki i cebulę.
5. Majonez wymieszaj z jogurtem, dodaj sól i pieprz do smaku.
6. Posiekaj koperek.
7. Połącz wszystkie składniki, wymieszaj i w razie potrzeby dopraw.

Pro tip: Do sałatki możesz dodać podsmażony wędzony boczek lub szczypiorek. Sałatka świetnie pasuje do dań z grilla, ale sprawdzi się też jako samodzielny lunch.