

Sałatka ziemniaczana z bekonem

Sałatka ziemniaczana z bekonem jest pyszna i chrupiąca. Wyborny smak zawdzięcza kremowemu dressingowi z majonezu i kwaśnej śmietany.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

1,3 kg ziemniaków sałatkowych
4 jajka, ugotowane na twardo
150 ml kwaśnej śmietany
2/3 szklanki majonezu
po 1 łyżeczce soli i musztardy
1/2 łyżeczki suszonego czosnku
1/4 łyżeczki pieprzu
11 plasterków bekonu, usmażonych
1 łodyga selera naciowego, posiekana
1 cebula dymka, posiekana
1/4 szklanki sosu włoskiego do sałaty

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Pokroić ziemniaki w kostkę, zalać wodą w rondlu. Przykryć i gotować 10–15 minut. Odlać.
- 2) Przekroić jajka na pół. Posiekać i odstawić białka. Utrzeć żółtka w misce. Dodać do nich śmietanę, majonez, sól, musztardę, czosnek i pieprz.
- 3) Wymieszać w misce ziemniaki z pokruszonym bekonem, białkami, selerem naciowym, cebulą i sosem majonezowym. Dodać sos włoski. Wymieszać sałatkę i schłodzić w lodówce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 216 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 68 mg cholesterolu, 363 mg sodu, 16 g węglowodanów, 2 g błonnika, 5 g białka