

# **Klasyczna sałatka ziemniaczana na grilla. Sprawdzony przepis**

Sałatka ziemniaczana to nieodłączny element każdego grillowania. Ta klasyczna wersja zachwyci gości swoim tradycyjnym smakiem i prostotą przygotowania. Doskonale komponuje się z grillowanymi kiełbaskami, mięsem i warzywami.

## **Składniki na sałatkę ziemniaczaną**

**Na 6-8 porcji potrzebujesz:**

- 1 kg ziemniaków (najlepiej młode lub średnie)
- 4 jajka
- 1 średnia cebula
- 2-3 korniszony kwaśne
- 150 g majonezu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka octu
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki do dekoracji

## **Przygotowanie klasycznej sałatki ziemniaczanej**

### **Gotowanie ziemniaków i jajek**

Ziemniaki umyj dokładnie i gotuj w mundurkach około 20-25 minut, aż będą miękkie. Jednocześnie ugotuj jajka na twardo – 10 minut od zagotowania wody. Po ugotowaniu ostudź ziemniaki i jajka w zimnej wodzie.

## Przygotowanie pozostałych składników

Obierz ziemniaki ze skórki i pokrój w kosteczkę około 1,5 cm. Jajka obierz i pokrój podobnie. Cebulę posiekaj drobno, a korniszony pokrój w plastry lub drobną kosteczkę – według preferencji.

## Łączenie składników sałatki

W dużej misce wymieszaj majonez z musztardą i octem. Dodaj pokrojone ziemniaki, jajka, cebulę i korniszony. Delikatnie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem. Gotową sałatkę wstaw do lodówki na minimum 2 godziny.

## Warianty klasycznej sałatki

Możesz wzbogacić podstawowy przepis o:

- pokrojoną w kosteczkę szynkę lub kiełbasę
- posiekany koperek zamiast pietruszki
- drobno pokrojone jabłko dla świeżości
- łyżkę kaparów dla pikanterii

Sałatka zachowuje świeżość w lodówce przez 2-3 dni. Nie zamrażaj jej – zmieni się struktura składników.



sałatka ziemniaczana