

sałatka z jabłkami i orzechami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

sałatka z jabłkami i orzechami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 ziemniaków -
- 3 jajka -
- 2 jabłka -
- 4 łyżki soku z cytryny -
- 5 orzechów włoskich -
- 2 łyżki majonezu -
- 2 łyżki jogurtu naturalnego -
- kilka gałązek koperku -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki dokładnie umyć, wrzucić do osolonego wrzątku, gotować ok. 20 min. Odcedzić i ostudzić. Ziemniaki obrać, pokroić w grubą kostkę. Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Obrać ze skorupki, pokroić w ćwiartki. Orzechy wyłuskać z łupinek, rumienić 1 - 2 min. na rozgrzanej, suchej patelni. Jabłka obrać, przekroić na pół, wyciąć gniazda nasienne. Pokroić w kostkę, skropić łyżką soku z cytryny. Jogurt, majonez i resztę soku z cytryny wymieszać, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Koperek umyć, posiekać. Ziemniaki, orzechy, jabłka i jajka włożyć do salaterki, delikatnie wymieszać. Połączyć sosem i posypać koperkiem.

