

Wiosenna sałatka z gotowanych mł. ziemniaków

Przepis dodany przez użytkownika domciak

wiosennie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 12 młodych, niezbyt dużych, lub 8 większych ziemniaków -
- pęczek dymki -
- 1 mały słoiczek lekkiego; majonezu -
- 1 jogurt naturalny (niekoniecznie -

Etapy przyrządzania:

1. Gotujemy ziemniaki w mundurkach, uważając, żeby były lekko twarde. Gdy ziemniaki przestygną, obieramy i kroimy w dość grubą kostkę. Mieszamy z pokrojoną w plasterki cebulką i grubo pokrojonym szczypiorem. Doprawiamy majonezem. Jeżeli chcemy, aby sałatka była „lżejsza”, bierzemy pół słoiczka majonezu i pół słoiczka jogurtu. Sałatka jest lepsza nieco schłodzona.

Uwagi:

Można dodać jeszcze pół zielonego, pokrojonego ogórka.

