
Sałatka ziemniaczana z oliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3906 razy.

1 kg ziemniaków

20 dag kiełbasy czosnkowej

10 dag owczego sera

1 czerwona papryka

1 pęczek dymki

2-3 ząbki czosnku

15 dag jogurtu naturalnego

3 łyżki oliwy z oliwek

10 czarnych oliwek

5 zielonych oliwek

sól, pieprz,

świeża bazylia

Ziemniaki wyszorować , gotować w mundurkach przez 20 minut. Oczyszczyć paprykę i dymkę. Paprykę pokroić w kawałki, dymkę w talarki, kiełbasę - w plasterki. Czosnek obrać ,przecisnąć przez praskę. Ser pokroić w kosteczkę. Wydrylować pięć czarnych oliwek. Dwie zielone pokroić w plasterki. Resztę zielonych oliwek zmiksować z serem, czosnkiem i wydrylowanymi czarnymi oliwkami. Dodać jogurt i oliwę, wymieszać . Sos doprawiać . Ziemniaki przelać zimną wodą, obrać . Pokroić w plasterki, przestudzić . Połączyć ziemniaki z dymką, papryką i kiełbasą. Połączyć sosem, posypać plasterkami oliwek i czarnymi oliwkami. Udekorować bazylią.