
Wiosenna sałatka z gotowanych mł.ziemniaków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3572 razy.

12 młodych, niezbyt dużych, lub 8 większych ziemniaków,

pęczek dymki,

1 mały słoiczek 'lekkiego' majonezu,

1 jogurt naturalny (niekoniecznie).

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 'łżejsza', bierzemy pół słoiczka majonezu i pół słoiczka jogurtu. Sałatka jest lepsza nieco schłodzona. Można dodać jeszcze pół zielonego, pokrojonego ogórka.

Takie sałatki jedzą w Danii

Nadesłał(a):Myszka <kmyszka2@tlen.pl> 2006-02-24 13:02:13

Rewelacja, ale ja dodaję zamiast dymki koperek i czosnek, oczywiście do wersji z ogórkiem. Doskonała do grila. Pozdrawiam

Nadesłał(a):Annitta 2006-06-13 11:06:26