



ŚWIĄTECZNY przepis na sałatkę jarzynową

na podstawie przepisu z internetu

SKŁADNIKI

3	TRZY	ZIEMNIANKI	4	MARCHEWKI	2	PIETRUSZKI	1	SELER		
4	OGÓRKI KISZONE	1	CEBULA	LUB	KAWAŁEK	PORA	1	JABŁO	1	PUSZKA GROSZKU KONSERWOWEGO
4	JAJKA	4	ŁYŻKI	MAJONEZU	4	ŁYŻKI	JOGURTU	PRZYPRAWY		

PRZYGOTOWANIE

UMYJ DOKŁADNIE	MARCHEWKI, SELER, PIETRUSZKI, ZIEMNIANKI	NIE OBIERAJ ZE SKÓRKI!	UMIEŚĆ W GARNKU	GOTUJ OK. 30 MINUT	PO UGOTOWANIU WYJMIJ	WARZYWA	ODSTAW DO PRZESTUDZENIA			
OBIERZ	WARZYWA ZE SKÓRKI	POKRÓJ W KOSTKE	4	JAJKA	UGOTUJ NA TWARDO	PO UGOTOWANIU WYJMIJ	ZALEJ ZIMNA WODA			
OBIERZ	JAJKA	ODSTAW DO PRZESTUDZENIA	POKRÓJ W KOSTKE	OBIERZ	CEBULĘ	LUB	BIAŁĄ CZĘŚĆ PORĄ	POKRÓJ DROBNO	MOŻNA POMINĄĆ	
OGÓRKI KISZONE	JABŁKO	OBIERZ ZE SKÓRKI	POKRÓJ DROBNO	ODLEJ WODĘ Z GROSZKU	DODAJ DO WARZYW	DODAJ	4	ŁYŻKI	MAJONEZU	
DODAJ	4	ŁYŻKI	JOGURTU	WYMIESZAJ	WSZYSTKO	DODAJ PRZYPRAWY	SAŁATKA GOTOWA!	SMACZNEGO		