

Zemiakový šalát

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvarené v šupke olúpeme a nakrájame na ľubovoľné kúsky. Cibuľu nasekáme najemno a uvaríme v 2 dl vody. Do tohto nálevu pridáme soľ a lyžicu horčice a nálevu z nakladaných uhoriek. Touto zmesou zalejeme zemiaky a pridáme na kocky nakrájanú koreňovú zeleninu, kyslé uhorky a vajce. Všetko premiešame s jogurtom a majonézou. Na záver podľa chuti okoreníme.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 10 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 120 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 40 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Petržlen** - 50 g
- **Zeler** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslé uhorky** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

