

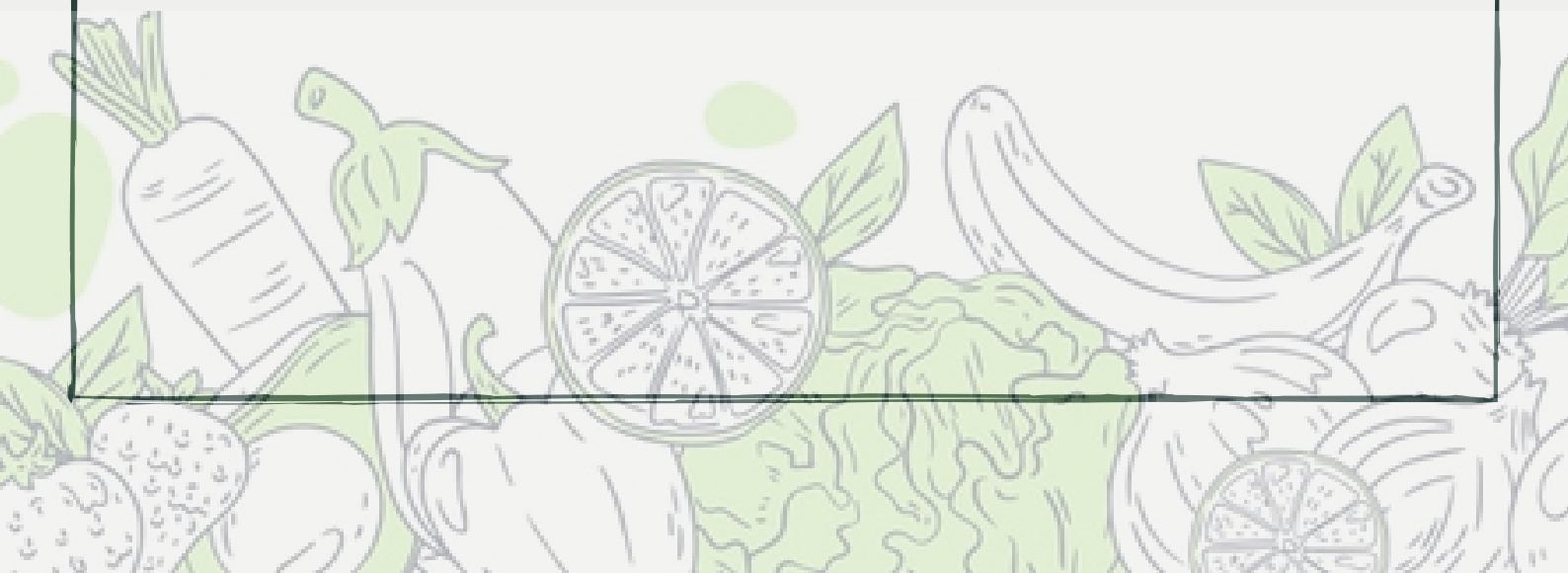
SALATKA JARZYNOWA

pracownia gospodarstwa domowego

Nie wyobrażam sobie świąt bez domowej sałatki jarzynowej.

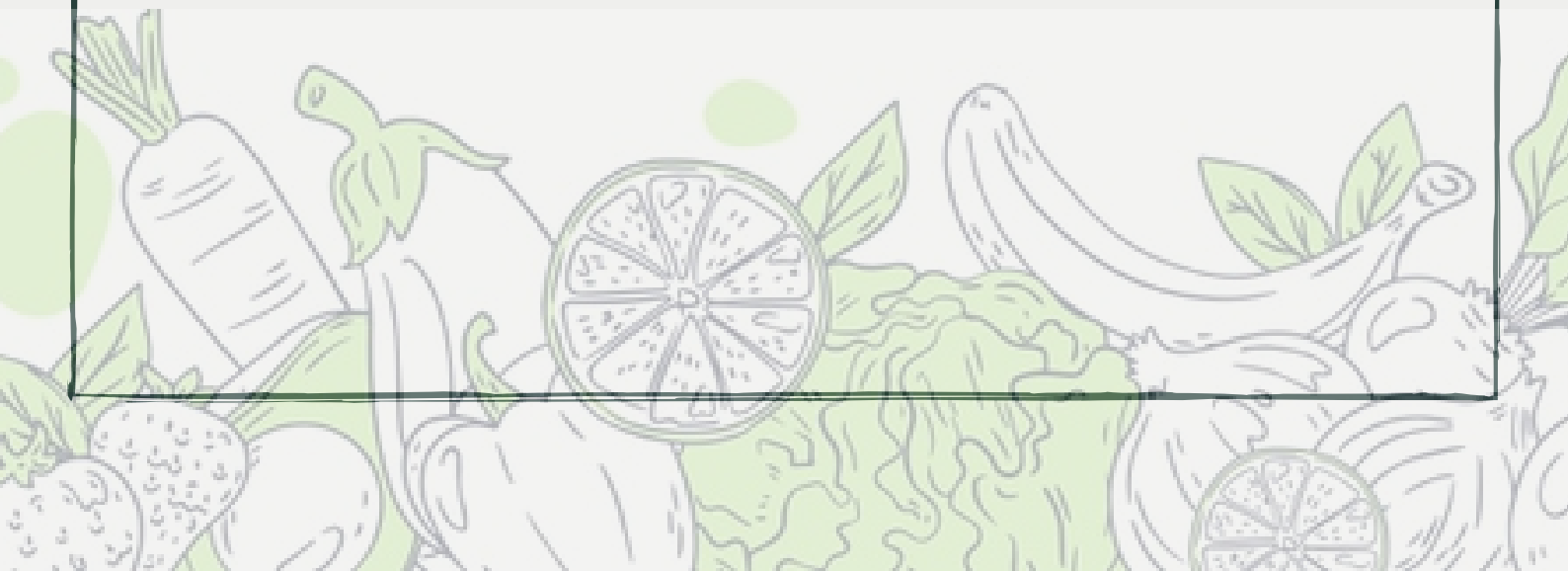
W tym materiale edukacyjnym podzielę się z Wami przepisem, który, odkąd pamiętam, jest w moim rodzinnym domu - w ten sposób sałatkę przygotowuje moja babcia i mama, a teraz i ja.

A w jaki sposób robi się ją w Waszych domach? Jeśli macie ochotę, podzielcie się swoimi przepisami i wyślijcie mi je mailowo.



SKŁADNIKI

- 2 duże marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera (wielkości ziemniaka)
- 1 ziemniak
- 3 jajka
- 5 ogórków konserwowych
- średnie jabłko, twarde i kwaśne, np. szara reneta
- mała puszka groszku konserwowego
- 2 łyżki śmietany
- łyżka ostrej musztardy
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- sól i pieprz do smaku





Marchewki, pietruszkę, selera, ziemniaka obieramy, myjemy i gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Warzywa mają być miękkie, ale nie mogą się rozpadać. Wyjmujemy, studzimy. **Nie wylewamy wody po gotowaniu!** Przyda się w następnym przepisie.

Jajka gotujemy oddzielnie na twardo.



Gdy ugotowane warzywa ostygną, kroimy je w kostkę.

Jajka obieramy ze skorupki, jabłka ze skórki, ogórki konserwowe wyciągamy ze słoika i te składniki również kroimy w kostkę.

Groszek konserwowy odcedzamy na sicie i dodajemy do pozostałych składników. Całość delikatnie mieszamy.



Czas na sos, który wszystko połączy. U mnie w domu nigdy do sałatki jarzynowej nie dodawało się majonezu i ja też nie dodaję. Sos robi się ze śmietany i musztardy - 2 czubate łyżki śmietany wymieszaj z jedną czubatą łyżką musztardy.

Dopraw do smaku solą i pieprzem.



Sos należy przełożyć do pokrojonych warzyw i całość delikatnie wymieszać, aby wszystkie kawałki zostały nim pokryte. Sałatka jest najlepsza, gdy przez noc postoi w lodówce, a smaki połączą. Wiem jednak, że z reguły nikt nie czeka i od razu sobie nakłada porcję tej przepysznej sałatki.

Smacznego!