



całość (10 porcji) 2037 kcal
1 porcja ok. 204 kcal

Sałatka warzywna

Składniki:

3 marchewki
3 pietruszki
6 ziemniaków
pół selera korzeniowego
jabłko
szklanka groszku konserwowego
5 jajek
6 dużych ogórków kiszonych
5 łyżek majonezu
5 łyżek jogurtu naturalnego
2 łyżki musztardy

Sposób przygotowania:

Ugotowane marchewki, pietruszki, ziemniaki i seler pokroić w drobną kostkę i przełożyć do dużej miski. Dodać odlany z zalewy groszek. Jajka ugotować, ostudzić, obrać, pokroić w drobną kostkę i dodać do pozostałych składników. Ogórki pokroić w kostkę i dodać do warzyw. Sałatkę jarzynową wymieszać z majonezem, jogurtem, startym na tarce jabłkiem oraz musztardą. Schłodzić w lodówce i podać.



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ DROŻDZY



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
WEGETARIANSKA



POTRAWA
BEZ CUKRU DODANEGO