

Wiosenna sałatka

data aktualizacji: 2020.05.30 autor: Redakcja



Składniki:

- ziemniaki - ok. 8 sztuk, młode, małe
- biała fasola - 1/3 szklanki (nieugotowana, drobna) lub 1 szklanka ugotowanej
- szparagi zielone - 8 sztuk
- szczypior - 2 czubate łyżki
- koperek - 3 czubate łyżki
- rzodkiewki - 4 duże sztuki

sos

- oliwa - 4 łyżki
- musztarda - 3 łyżeczki (ziarnista + dijon)
- miód - 1 łyżeczka
- ocet winny biały - 1 łyżeczka
- sól, pieprz - do smaku

Przygotowanie:

Fasolę namocz, ugotuj do miękkości (lub użyj odsączonej, z puszki).

Dokładnie umyte ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości. Ostudź, pokrój w ćwiartki.

Od szparagów odłam zdrewniałe końcówki, zieloną część pokrój ukośnie w ok. 2 cm. kawałki.

W miseczce połącz ziemniaki, fasolę, kawałki szparagów i pokrojone w plasterki rzodkiewki. Dodaj posiekany szczypior i koperek.

Przygotuj sos: połącz oliwę, musztardę, miód i ocet. Dopraw do smaku- sos może różnie smakować w zależności od tego, jakie oliwy czy musztardy użyjesz.

Dressingiem polej warzywa, dopraw do smaku, delikatnie wymieszaj składniki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35704-wiosenna-salatka>