

I. PONIŻEJ PROPOZYCJA SAŁATKI NA DZISIEJSZĄ KOLACJĘ.

(Przepis można wykorzystać jeszcze przy innych okazjach.)



4 porcje



czas przygotowania:
20 minut
i 15 minut gotowania
ziemniaków



łatwe



Sałatka ziemniaczana

SAŁATKA Z ZIEMNIAKÓW I KORNISZONÓW JEST IDEALNA DO DAŃ MIĘSNYCH Z GRILLA. BEZ NIEJ NIE ODBĘDZIE SIĘ ŻADNE OGRODOWE PRZYJĘCIE.

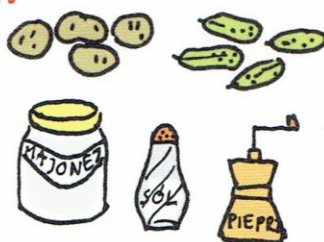
Przygotuj:

- garnek
- nóż
- deskę do krojenia
- łyżkę
- miskę

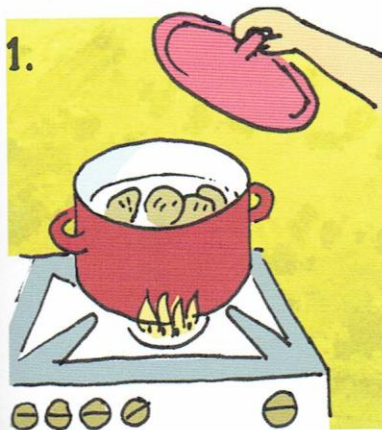


Składniki:

- 4 ziemniaki
- 4 korniszony
- majonez
- sól
- pieprz



Sposób przygotowania:



1. Umyj dokładnie ziemniaki, włóż do garnka, zalej wodą (nalej tyle wody, by przykryła ziemniaki) i ugotuj. Ziemniaki do tej sałatki należy ugotować w mundurkach (czyli w skórce).



2. ⚠️ **Odlej ziemniaki** (najpierw jednak sprawdź czy nie są twarde). Możesz poprosić o pomoc kogoś dorosłego lub skorzystać ze wskazówek zamieszczonych w słowniczku obrazkowym w str. 235.



3. Ugotowane ziemniaki ostudź, obierz ze skórki i pokrój w grubą kostkę.

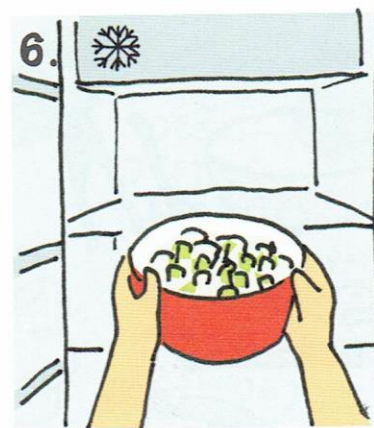


4. Pokrój korniszony w drobną kostkę.

MLASKU!
MLASKU!



5. Włóż składniki do miski, dodaj 4 łyżki majonezu, dopraw do smaku solą oraz pieprzem i dokładnie wymieszaj.



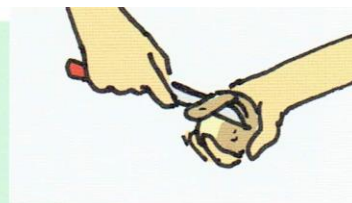
6. Wstaw sałatkę na godzinę do lodówki. Wyjmij tuż przed podaniem.

JA PROPONUJĘ DODATKOWO DODAC DO SAŁATKI TROCHĘ DROBNO POSIEKANEJ CEBULI.

Poniżej podpowiedzi, o których była mowa w przepisie.

6. Gotowanie ziemniaków

Obierz ziemniaki ze skórki (jak najcieniej) (A). Następnie umyj je, włóż do garnka, dodaj szczyptę soli i zalej zimną (!) wodą. Wody powinno być tyle, by zakrywała ziemniaki. Ziemniaki gotujemy do miękkości (około 15 minut) (B). Jeśli nie masz pewności, czy są już gotowe, sprawdź ich miękkość widelcem. Ugotowanego ziemniaka da się z łatwością nakłuć. W surowego nie dasz rady wbić widelca.



7. Odlewanie ziemniaków

Przykryj pokrywką garnek z ziemniakami (tak trochę krzywo), by z jednej strony pozostawić szparę. Załóż rękawice kuchenne. Chwyć garnek za uszy (przytrzymując jednocześnie pokrywkę) i przez szparę odlej do zlewu wodę. Nie pochylaj się nad garnkiem, para jest bardzo gorąca!

SMACZNEGO!