



PORA NA ZIEMNIAKI



przepisy.pl



przepisy.pl

Sałatka ziemniaczana



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młode ziemniaki - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt grecki - 2 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżka
- cebula dymka - 2 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- szczypiorek - 2 łyżki
- mięta - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie, ok. 10-15 minut, do miękkości. Odcedź, i pokrój na połówki.
2. W dużej misce połącz majonez Hellmann's, jogurt, musztardę, dymkę, kapary, natkę, szczypiorek oraz miętę.
3. Dodaj jeszcze ciepłe ziemniaki, ugotowane na twardo i posiekane jajka i wymieszaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Sałatka z łososiem i z ziemniakami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososa - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramó
- kapary - 2 łyżki
- ziemniaki upieczone - 4 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- rukola - 200 gramów
- suszone pomidory - 150 gramów
- oliwki czarne i zielone - 100 gramów
- ocet jabłkowy - 3 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- musztarda francuska z ziarnami gorczycy - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. W rondelku wymieszaj ocet z cukrem. Całość lekko podgrzej aż cukier dokładnie się rozpuści. Następnie dodaj musztardę, posiekany czosnek i majonez. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Łososa oprósź Przyprawą do mięsa Knorr i upiecz na grillu. Ostudzoną rybę pokrusz. Dodaj pokrojone w pół plastry upieczone ziemniaki, pokrojone w paski suszone pomidory, pokrojone w plastry oliwki, pokrojoną w pół plastry czerwoną cebulę, kapary oraz rukolę.
3. Wszystkie składniki wymieszaj z dresingiem i przełóż do miseczki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pyszna sałatka z ziemniakami, łososiem i majonezem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- wędzony łosoś - 6 plastrów
- ogórek kiszony - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szczypior - 3 sztuki
- pieprz czarny - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Ugotowane ziemniaki obierz i pokrój w kostkę o boku ok. 1x1 cm. Ogórki pokrój w drobną kostkę. W misce połącz ziemniakami oraz kremowym majonezem i wymieszaj. Dodaj pieprz i wymieszaj.
2. Plastry łososia pokrój na mniejsze kawałki i pozwijaj małe różyczki. Cebulę pokrój w cienkie krążki i porozdzielaj je.
3. Wymieszane z ogórkiem oraz majonezem ziemniaki przełóż do salaterki. Na wierzchu ułóż dekoracyjnie łososia, krążki cebuli oraz pokrojony drobno szczypiorek. Całość posyp grubo pokruszonym pieprzem. Sałatkę podawaj schłodzoną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Ziemniaczana sałatka z curry



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki młode - 600 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga - 1 sztuka
- marchew - 0.5 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- curry w proszku - 1 łyżeczka
- kolendra świeża - 1 pęczek
- szczypior - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości, wystudź, obierz i pokrój w mniejsze kawałki.
2. Przygotuj aromatyczny sos - w miseczce wymieszaj majonez, jogurt, curry oraz zawartość opakowania Knorr. Dodaj sok z cytryny oraz pokrojoną kolendrę.
3. Cebulę pokrój w piórka, marchew zetrzyj na grubej tarce. Selera obierz, sparz we wrzącej wodzie i pokrój w plastry pod skosem.
4. W misce połącz wszystkie warzywa, dodaj przygotowany sos, wymieszaj i dopraw do smaku. Sałatkę przełóż do salaterki i posyp pokrojonym drobno szczypiorem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Brazylijska sałatka ziemniaczana



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młode ziemniaki - 300 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- fasolka szparagowa zielona (ugotowana) - 200 gramów
- szczypior - 1 pęczek
- marchew (starta grubo) - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- sok z limonki - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj kremowy sos sałatkowy mieszając zawartość opakowania Knorr z majonezem, dodaj sok z limonki. Selera obierz, pokrój w plastry i sparz krótko we wrzącej wodzie.
2. Ziemniaki pokrój w cząstki i ugotuj z łupinkami we wrzącej wodzie do miękkości. Wystudź.
3. W misce połącz ziemniaki, fasolkę, marchew, seler oraz pokrojony szczypior. Dodaj przygotowany sos sałatkowy i delikatnie wszystko wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i podawaj

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Sałatka jajeczna z ziemniakami, bobem i chrupiącym boczkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- ziemniaki - 3 sztuki
- bób (może być mrożony) - 1 szklanka
- boczek wędzony - 6 plastrów
- szczypiorek drobny pokrojony - 1 pęczek
- musztarda - 1 łyżka
- pieprz czarny

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz. Bób rozmroź i obierz z łupinek.
2. Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości, następnie wystudź i obierz. Plastry boczku rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz na chrupko w piekarniku.
3. W misce wymieszaj majonez z jogurtem, dopraw musztardą i pieprzem.
4. Jajka oraz ziemniaki pokrój w kostkę 2x2 cm. Przełóż do miski z przygotowanym majonezem.
5. Dodaj bób i wszystko razem dokładnie i delikatnie wymieszaj. Wierzch sałatki posyp szczypiorkiem oraz pokruszonym, chrupiącym boczkiem. Sałatkę podawaj schłodzoną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl