

Sałatka z młodych ziemniaków z TABASCO? i natką pietruszki



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Składniki:

- ziemniaki - 80dag
- musztarda - 1 szt.
- natka pietruszki - 1 szt.
- czerwona cebula - 2szt.
- oliwa
- czosnek - kilka ząbków
- TABASCO
- kapary - mała garść
- sok z cytryny
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Ziemniaki dobrze umyć i ugotować w mundurkach. Powinny być miękkie, ale nie rozgotowane. Po ostudzeniu, należy pokroić ziemniaki w dużą kostkę. Musztardę wymieszać z kilkoma łyżkami oliwy, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić większym strumieniem sosu TABASCO?, sokiem z cytryny i ewentualnie solą oraz pieprzem. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę (kilka krążków zostawić do ozdoby). Natkę i kapary drobno posiekać. Ziemniaki delikatnie wymieszać z sosem musztardowym, cebulą, natką i kaparami. Odstawić na kilkanaście minut, aby wszystkie smaki dobrze przegryzły się.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!