

Sałatka żydowska

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 6-8 jajek
- 1 średnia cebula
- 2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- 1 puszka kukurydzy
- 2-3 łyżki majonezu
- sól, pieprz i papryka czerwona ostra do smaku



Wykonanie:

Ziemniaki, jajka i cebulę pokroić w kostkę. Dodać kukurydzę i musztardę. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Dokładnie wszystko wymieszać. Na koniec dodać majonez. Tu są 2-3 łyżki, ale jego ilość zależy od kleistości ziemniaków, więc proszę dodawać pojedyncze łyżki, mieszać i sprawdzać czy wystarczy, czy dodać więcej. Pamiętajmy tylko, żeby sałatka nie pływała w majonezie. Sałatkę odstawić na 2-3 godz. A potem sprawdzić smak czy nie wymaga poprawienia.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

