**SAŁATKA JARZYNOWA**

Składniki:

3 ziemniaki

2 marchewki

1 pietruszka

4 jajka

4 cebuli

1/2 jabłka

1 mała puszka zielonego groszku

ok. 1 szklanka majonezu, 1 łyżeczka musztardy

3 ogórki kiszone

Przygotowanie:

* Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę umyć (nie obierać), włożyć do garnka, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem do miękkości, przez ok. 40 minut.
* Odcedzić, ostudzić, obrać ze skórek i pokroić w kosteczkę, włożyć do dużej miski.
* Jajka ugotować na twardo (ok. 5 - 6 minut licząc od zagotowania się wody), pokroić w kosteczkę, dodać do miski z jarzynami.
* Ogórki, cebulę oraz jabłko obrać i pokroić w kosteczkę, dodać do miski. Wsypać dobrze odsączony i osuszony groszek.
* Całość doprawić solą (około 1/2 łyżeczki) oraz zmielonym czarnym pieprzem (około 1/2 łyżeczki). Wymieszać z majonezem (kilka łyżek zostawić do dekoracji) oraz musztardą.
* Przełożyć do salaterki i pokryć odłożonym majonezem, udekorować według uznania.

Smacznego!