Sałatka jarzynowa z rydzami

Stokrotka

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

5 porcji

Składniki:

- marchewka - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler korzeniowy - 0,5 szt.
- cebula - 1 szt.
- jajka - 4 szt.
- groszek konserwowy - 1 szklanka
- rydze marynowane - 1 szklanka
- ogórki kiszone - 2 szt.
- majonez light - 3 łyżka
- sól, pieprz, opcionalnie sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Marynowane rydze dodane do popularnej sałatki jarzynowej podkreślają i wyostrzają jej smak. Taka sałatka na pewno się nie znudzi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę i seler ugotować, ostudzić, obrać i razem z ogórkami pokroić w kosteczkę. Obraną cebulę drobno posiekać, dodać do miski z warzywami .Groszek i rydze osączyć z zalewy. Rydze pokroić w dość dużą kostkę. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić w kostkę. Wszystkie składniki sałatki wymieszać z majonezem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny aby smaki się połączyły.