




## Sałatka orientalna

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

### Składniki:

ziemniaki ugotowane w mundurkach - 5-6 szt.

cebule czerwone - 2 szt.

posiekana natka pietruszki - 2 łyżka

majonez - 6 łyżka

przyprawa curry - 1 łyżka

sos winegret podstawowy: -

oliwa - 3 łyżka

ocet winny lub sok z cytryny - 1 łyżka

cukier - - szczypta

sól - - szczypta

ząbki czosnku - 2 ząbek

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki ugotować w mundurkach, ale nie rozgotować. Po ugotowaniu ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Włożyć do miski lub salaterki skropić sosem winegret, posypać drobno posiekaną cebulą czerwoną oraz posiekaną natką pietruszki. Delikatnie wymieszać. Majonez wymieszać z przyprawą curry i połączyć sałatkę.

Sos winegret:

Do oliwy wlewać po kropli ocet winny stale mieszając (pamiętajmy oliwy 3 części, octu winnego 1 część czyli 3:1). Ucierać aż sos zgęstnieje i nabierze jednolitą konsystencję. Przyprawić cukrem i pieprzem do smaku. Na koniec dodać drobno posiekane ząbki czosnku.