




Sałatka z mortadelą i jarzynami z rosolu

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

mortadela + (2 plasterki) - 250 g
ogórki kiszane - 3 szt.
jajka ugotowane na twardo - 3 szt.
marchewka z rosolu - 2 szt.
pietruszką z rosolu - 1 szt.
seler z rosolu - kawałek
cebula - 1 szt.
pomidor - 1/2 szt.

ugotowane ziemniaki - 4 - 5 szt.
majonez (u mnie swojej roboty) - 4 łyżka
musztarda - 1 łyżka
jogurt gęsty - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku
Dodatkowo; - 1/2 szt.
ogórek zielony długi - 1/2 szt.
ziarnka ziela angielskiego - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie ugotowane z rosolu warzywa pokroić w drobną kostkę, jajka i ziemniaki po ugotowaniu obrać i pokroić w kostkę. Pomidor, obraną cebulę, ogórki oraz mortadelę również pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki włożyć do miski doprawić pieprzem i solą oraz dodać musztardę, jogurt i majonez. Wszystko dokładnie wymieszać do połączenia składników. Na półmisku ułożyć część sałatki formując świniaka, z plasterków mortadeli zrobić uszy i ryjek, a z ziarenek ziela angielskiego oczy.

W koło sałatki rozłożyć plasterki ogórka zielonego. Można chłodzić w lodówce. Polecam na świąteczny stół.