

Sałatka jarzynowa a'la "Grzybowa Połana"

Sałatka jarzynowa to klasyka na polskim stole. Dzisiaj proponuję zaserwować ją w towarzystwie marynowanych pieczarek. Fajnie wygląda, prawda? ☐







Polecam również sałatkę jarzynową w wersji [„Bezludna Wyspa”](#) □

Składniki (tortownica o średnicy 16 cm):

- marynowane pieczarki
- pęczek świeżej pietruszki
- pęczek świeżego koperku
- 2 duże ziemniaki
- 2 średnie marchewki
- 1 duża pietruszka
- 1 duży ogórek kiszony

- 1/2 średniej cebuli
- ser żółty (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka ulubionej musztardy
- majonez (lub jogurt naturalny) według uznania
- sól i pieprz czarny mielony (do smaku)

Wykonanie:

Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę gotujemy w mundurkach aż będą miękkie. Obieramy ze skórki i ucieramy na dużych oczkach tarki, podobnie jak ogórka kiszzonego. Cebulę drobniutko siekamy, podobnie jak pietruszkę i koperek.

Warzywa (i starty ser żółty, jeśli lubicie) mieszamy w większej misce z musztardą i majonezem lub jogurtem naturalnym i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Odstawiamy.

Tortownicę wykładamy folią aluminiową. Na dnie tortownicy układamy odcedzone wcześniej marynowane pieczarki kapeluszami w dół jak pokazano na zdjęciu.



Pieczarki posypujemy hojnie pokrojonymi ziołami.

Następnie, delikatnie wykładamy sałatkę jarzynową wyrównując jej powierzchnię. Przykrywamy folia aluminiową i odkładamy do lodówki.

Przed podaniem ściągamy folię, przykładamy płytki talerz i dwracamy tortownicę do góry dnem, po czym odpinamy i ściągamy obręcz tortownicy. Sałatka jarzynowa w wersji “Grzybowa Polana” albo “Pieczarki na łące” mamy gotowe do serwowania gościom lub domownikom ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**

- **Dziękuję i pozdrawiam!** ☐