

# Sałatka ziemniaczana z groszkiem i kielbasą

**Czas wykonania:** 2 h 30 min **Ilość porcji:** 8

## **Składniki:**

- 600 g ziemniaków (jesiennych)
- 1/2 cebuli białej
- 1 mała cebula czerwona
- 270 g kielbasy wędzonej (u mnie była to kielbasa myśliwska)
- 1 puszka groszku
- 2 – 3 pomidory
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 100 ml bulionu warzywnego



## **Sos winegret:**

- 50 ml octu z białego winogrona
- szczypta soli
- szczypta białego pieprzu
- 1/4 łyżeczki cukru
- 3 łyżki oliwy

## **Przygotowanie:**

Ziemniaki ugotować w mundurkach, następnie wystudzić, obrać i pokroić w kostkę. Polać je gorącym bulionem, odstawić do przestygnięcia.

Cebule, kielbasę i pomidory pokroić w kostkę. Ziemniaki odsączyć i wymieszać z pokrojonymi składnikami oraz zielonym groszkiem.

Sos winegret:

Do octu dodać sól, pieprz i cukier. Całość utrzeć z oliwą i polać sałatę. Sałatkę wymieszać, odstawić na 20 minut i posypać posiekaną natką pietruszki.