
 30 de minute 8 portii Mediu

Ingrediente

Morcov - 1 kilogram

Mere - 2 bucati

Oua - 4 bucati

Castraveti murati - 2 buc

Cartofi - 1 kilogram

Telina - 1 mica

Patrunjel - 1 legatura

Marar - 1 legatura

Delikat Legume baza pentru mancare - 1 mililitru

Maioneza Hellmann`s Original - 200 de mililitri

Mazare - 1 cutie

Mod de preparare

1. Curata legumele si fierbe-le. Lasa-le sa se raceasca. Fierbe ouale tari si repeta procedura de mai sus. Scurge mazarea din conserva
2. Decojeste marul si scoate-i semintele. Taie legumele, castravetii, marul si ouale cuburi.
3. Aduga toate ingredientele intr-un castron si amesteca cu maioneza Hellmann`s Original si condimenteaza cu Delikat baza pentru mancare. Spala si taie marunt patrunjelul si mararul.
4. Presara verdeturile peste salata si las-o sa se odihneasca timp de o ora inainte de servire. Poti decora cu maioneza, mazare si morcovi.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>