



Sałatka z cielęciny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Cielęcina jest delikatnym mięsem o jasnoróżowym kolorze. Mięso cielęce prawie nie zawiera tkanki tłuszczowej. Stanowi cenne źródło białka, żelaza i witamin z grupy B. Sałatka z cielęciną to pyszny, wartościowy posiłek, który uzupełni niedobory witamin i doda mnóstwo energii.

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki myjemy, zalewamy wrzątkiem, gotujemy i obieramy. Jajka gotujemy i obieramy. Myjemy jabłka.

Krok 2

Mięso z cielęciny, ziemniaki, jajka, paprykę, jabłka i ogórki kroimy w kostkę.

Krok 3

Składniki sałatki mieszamy z połową majonezu i posypujemy pieprzem oraz solą.

Krok 4

Przed podaniem sałatkę układamy do miski i polewamy drugą połową majonezu. Sałatkę dekorujemy posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

450 g cielęciny pieczonej,

3 ziemniaki,

2 jabłka,

1 sztuka kiszzonego ogórka,

2 jajka,

1 szklanka majonezu,

1 papryka żółta,

1 natka pietruszki,

1 łyżka soli,

1 łyżka pieprzu