

Sałatka z ziemniaków, selera i kaparów

Składniki:

1 kg małych, młodych ziemniaków

1 seler naciowy

2 słoiczki kaparów

1 pęczek pietruszki

Na sos:

filiżanka oliwy

2 łyżki musztardy Dijon

sól, świeżo mielony pieprz

Ziemniaki dokładnie myjemy, gotujemy i studzimy. Mniejsze ziemniaki używamy w całości, większe kroimy w kostkę. Pędy selera kroimy w kostkę. Kapary odsączamy. Pozostałego po odsączeniu płynu nie wylewamy. Mieszamy ziemniaki, seler i kapary. Robimy sos. Oliwę i musztardę mieszamy, aż uzyskają konsystencję majonezu. Solimy, pieprzymy i dodajemy marynatę z kaparów. Dokładnie łączymy składniki sosu. Sałatkę polewamy sosem i posypujemy posiekaną natką. Mieszamy. Smacznego!