

## sałatka mieszana



### MAGDALENA1110



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4 szt
<b>sałata chrupiąca</b>	1 szt
<b>pomidory</b>	4 szt
<b>ogórek zielony</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pieczarki</b>	25 dkg
<b>cebula</b>	2 szt
<b>oliwki czarne</b>	10 dkg
<b>ocet balsamiczny</b>	5 łyżek
<b>olej</b>	1/8 litra
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę rozdzielamy na liście, płuczemy ją i wykładamy na sito do osączenia, następnie wycinamy nerwy, pomidory kroimy w plasterki, ogórka szatkujemy lub kroimy w plasterki, marchewki obieramy i kroimy w cienkie słupki a cebulę w krążki. Pieczarki dokładnie oczyszczamy obcinamy końce i kroimy na plasterki. jajka gotujemy na twardo. Częstki sałaty i plasterki pomidorów wkładamy do salaterki na tym układamy plasterki ogórka dokładamy rozdrobnione pieczarki i marchewki a także pokrojone w plasterki jajka. Na koniec posypujemy sałatkę krążkami cebuli i oliwkami. Do miski wlewamy olej dodajemy ocet sól pieprz i cukier i energicznie mieszamy trzepaczką. Takim sosem polewamy sałatkę.

