

## Sałatka z jajkiem w koszulce



### MISZELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>sałata strzypiasta</b>	1/2 główka
<b>rzodkiewka</b>	4 szt
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>jaja</b>	2 szt
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat</b>	1 szt
<b>woda</b>	3 łyżka
<b>olej</b>	3 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę, rzodkiewki i pomidora umyć i osuszyć. Sałatę porwać do miseczek. Rzodkiewki pokroić w słupki a pomidora na osiem części i ułożyć na sałacie.

Przygotować sos wg przepisu na opakowaniu i polać warzywa.

W małym rondelku zagotować wodę. Wody nalać na około 5 cm wysokości garnka. Dodać ocet i zmniejszyć gaz. Wlać ostrożnie jajko do wody z małej wysokości. Gotować 1,5 minuty. Wyjąć ostrożnie jajko i położyć na sałatce. Tak samo zrobić z drugim jajkiem.