

Sałatka z rzodkiewką i jajkami



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

jajka	4 szt,
papryka czerwona	1 szt,
papryka żółta	1/2 szt,
rzodkiewka	1 pęczek,
ogórek zielony	1/2 szt,
pomidor	1 szt, większy
koperek	1/2 pęczka
zielona cebulka	1/2 pęczka,
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	do smaku,
majonez	1 słoiczek
śmietana	4 -5 łyżek,
dekoracja ;	
oliwki czarne	kilka szt,
oliwki zielone	kilka szt,
keczup	do dekoracji jajek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo . Po ugotowaniu zalać zimną wodą. Obrac ze skorupki i pokroić na ćwiartki.

Warzywa opłukać pokroić.

Majonez wymieszać ze śmietaną i połączyć z warzywami oraz posiekanym koperkiem, dokładnie wymieszać doprawiając pieprzem i solą.

Pokrojone jajka poukładać na talerzu ozdobić majonezem i keczupem, a w środku ułożyć sałatkę, udekorować pokrojonym szczypiorkiem lub cebulką zieloną oraz oliwkami.