

Trzy sałaty z przepiórczymi jajkami



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rukola	5 dag
bordowa sałata dębolistna	1/3 szt
roszponka	1 garść
pomidor	1 średni
ogórek	1/2 średni
szynka szwarcwaldzka	5 plastry
szparagi marynowane Smak	10 szt
ser z niebieską pleśnią	5 dag
olej rzepakowy	4 łyżka
ocet winny	2 łyżka
miód	1/2 łyżka
musztarda dijon	1 łyżka
sól	
pieprz	
suszone pomidory	1 łyżka
jajka przepiórcze	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepiórcze jajka gotujemy na twardo, hartujemy zimną wodą i obieramy. Sałaty dokładnie płuczemy, osączamy z nadmiaru wody. Na dnie szerokiej miski rozsypujemy poszarpaną na mniejsze kawałki sałatę dębolistną, a na nią rukolę. Ogórka obieramy ze skórki i obieraczką do warzyw ścinamy cienkie paseczki, które rozkładamy na sałacie wraz z umyтым i pokrojonym na ćwiartki talarków pomidorem. Szparagi kroimy na 1,5- 2 cm kawałki i rozsypujemy na pozostałych warzywach. Sałatkę polewamy sosem przygotowanym z oleju, octu, miodu oraz musztardy i doprawionym do smaku solą i pieprzem. Po skropieniu sałatki sosem lub smakową oliwą, przecinamy wzdłuż na pół plastry szynki i w każdy kawałek zawijamy jajeczko, które następnie układamy na sałatce. Posypujemy ją pokrojonym w drobną kostkę serem, roszponką oraz suszonymi pomidorami z bazylią.