

letnia salotka z sera



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
4 pomidory	
1 salata	
4 plasterki sera gouda	
3 łyżki octu	
sól	
pieprz	
szczypta cukru	
natka pietruszki	
ząbek czosnku	1 ząbek
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka ugotować na twardo wystudzić w zimnej wodzie obrać i pokroić na 8 części ogorka umyć obrać przekroić na połowę wyjąć ziarna i pokroić w paseczki długości 1 cm ser pokroić w kostkę salate dobrze umyć oddzielić 4 ładne liście resztę poszatkować w paseczki cebule obrać z łusek umyć i pokroić w drobną kostkę czosnek drobniutko posiekać lub przecisnąć przez praske pomidory pokroić w kostkę wymieszać wszystkie składniki przełożyć do salaterki wyłożonej listkami salaty z oleju octu soli pieprzu i cukru utrzeć sos i polać nim salatkę udekorować gałkami pietruszki i plasterkami jajek ugotowanych na twardo