

Sałatka z kolorowymi jajeczkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--|----------------|
| op. jajeczek przepiórczych 18 szt. | 1 |
| łyżki koncentratu soku z buraków czerwonych | 2 |
| szczypty szafranu | 2-3 |
| ziemniaki sredniej wielosci | 4 |
| cebula czerwona | 1 |
| czubata łyżka posiekanego koperku | 1 |
| łyżki zalewy z ogórków | 3-4 |
| kilka listków sałaty, kilka gałązek natki pietruszki albo innej zieleniny | do przybrania: |
| Pieprz biały mielony Prymat | do smaku: |
| sól | do smaku: |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajeczka zalać zimną, osoloną wodą, gotować 5 min. ostudzić i obrać ze skorupki. Naszykować 2 szklanki - do jednej wlać sok z buraków i dolać wody do wysokości 1/2 szkl. - włożyć 6 jajeczek. Do drugiej włożyć szafran, zalać wrzątkiem do 1/2 wys. szkl. - włożyć 6 jajeczek. Obie szklanki odstawić na ok. 10 godzin w chłodne miejsce, po czym wyjąć jajeczka z płynów i osuszyć. Do soku z buraków włożyć pozostałe jajeczka i odstawić na 2 godziny - po tym czasie wyjąć, osuszyć. W ten sposób otrzymamy jajeczka zabarwione na kolor lekko żółty, buraczkowy i różowy. Ziemniaki myjemy dokładnie, gotujemy w łupinkach do miękkości. Ostudzone i obrane kroimy w kostkę. W kostkę kroimy też ogórki i cebulę. Cebulę można przelać wrzątkiem na sicie - będzie łagodniejsza i lżej strawna. Pokrojone warzywa mieszamy, dodajemy zalewę, olej, koperek. Doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy dokładnie odstawiamy na min. 1 godzinę. Na półmisek wykładamy sałatkę, na środku robimy gniazdko z liści sałaty, w którym układamy kolorowe jajeczka. Ozdabiamy listkami natki albo innych ziół.