

Pyszne matiasy z jajkiem i ogórkiem



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	5 szt
jajko	5 szt
cebula	3 szt
ogórki kiszzone	4 szt
majonez	1 słoik
sól	do smaku
ocet	1 łyżka
olej	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 pęczek
papryka czerwona	1 strąk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obieramy, kroimy w kostkę, przekładamy na talerz, przyprawiamy olejem, octem, cukrem i do smaku solą. Ogórki kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli i mieszamy. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i przekrawamy na pół. Matiasy przekrawamy wzdłuż na dwie części. Płatem matiasa owijamy połówki jajek i układamy na cebuli i ogórkach. Całość dekorujemy pokrojoną w paski papryką, majonezem i posypujemy posiekaną natką pietruszki.