

Sałatka z pieczarek warstwowa.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek ugotowanych na twardo	6 szt
pieczarek	75 dag
kawałek pora (białą część)	15 cm kawałek
grozdku konserwowego	1 puszka
szczypiorku	1/3 pęczka
ogórki małosolne	4 szt
żółtego sera	10 dag
sól, pieprz	do smaku
majonezu	6 łyżek
jogurt naturalny	5 bez cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 jajka pokrojone w kostkę rozłożyć równomiernie na dnie sałatki, posypać połową posiekanego szczypiorku. Oprószyć pieprzem. Majonez połączyć dokładnie z jogurtem naturalnym, lekko osolić. Posmarować jajka cienką warstwą sosu. Pieczarki obgotować w lekko osolonym wrzątku, ostudzić, pokroić w kostkę. Pora pokroić w cienkie ćwierć plasterki, sparzyć wrzątkiem, ostudzić i lekko osolić. Połowę pieczarek rozłożyć jako drugą warstwę, na to połowę groszku konserwowego, połowę pora i pokrojone w kostkę 2 ogórki małosolne, oprószyć pieprzem, lekko posolić. Posmarować sosem. Trzecia i czwarta warstwa jest identyczna jak pierwsza i druga. Wierzch posmarować samym majonezem i zetrzeć na to ser żółty na tarce o małych (ale nie najmniejszych) oczkach. Udekorować. Schłodzić przed podaniem.