Sałatka nicejska

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidor	3 szt
zielona fasolka szparagowa	25 dag
cebula	1 szt
jajk ugotowane na twardo	3 szt
oliwa	6 łyżek
ocet winny	2 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
anchois	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
ziemniaki ugotowane	w mundurkach szt
czarne oliwki bez pestek	2 łyżki
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyścić, opłukać i ugotować w posolonym wrzątki. Odcedzić, ostudzić i pokroić na kawałki trzycentymetrowe. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Jajka i pomidory pokroić na ćwiartki, ziemniaki i cebulę w cienkie półplasterki, anchois na małe kawałki. Składniki sosu połączyć i starannie wymieszać. Na talerzu ułożyć warstwami: fasolkę, ziemniaki, jajka, pomidory i cebulę. Pośrodku położyć tuńczyka, otoczonego oliwkami i anchois. Doprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat oraz papryką słodką Prymat. Sałatkę polać sosem tuż przed podaniem. Podawać z jasnym lub ciemnym pieczywem.