przekąska wielkanocna

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	1/2 szklanki
koper	1/2 pęczka
kapary	1 garść
szynka gotowana	7 plastrów
sałata karbowana	4 liście
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
ogórki	4 sztuki
jajka przepiórcze	9 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. kapary i koperek siekamy,
2. ogórki kroimy w drobną kostkę
3. pokrojone produkty łączymy ze śmietaną sokiem z połówki cytryny, solą i pieprzem, aż powstanie sos tatarski,
4. jajeczka gotujemy 7 min, czekamy aż ostygną, obtłukujemy skorupki na jajkach uważając by nie odpadły,
5. gotujemy jajeczka kolejne 7 min w wodzie z dodatkiem kurkumy,
6. na talerzu rozkładamy sałatę,
7. każdy plaster szynki smarujemy sosem tatarskim, zwijamy w rulony, układamy na sałacie,
8. jajeczka obieramy, układamy na sałacie, między szynką,
9. resztę sosu tatarskiego wylewamy na sałatę.