# Wielkanoc: Wiosenna sałatka z jajkiem i smażonymi szparagami

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

**Składniki:**

| | |
|---|---|
| **miks sałat** | 200 gramów |
| **szparagi zielone** | 200 gramów |
| **jajka przepiórcze** | 12 sztuk |
| **rzodkiewka** | 8-10 sztuk |
| **marchew** | 2 sztuki |
| **kiełki** | 50 gramów |
| **masło** | 2 łyżki |
| **Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat** | |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | |

**Sos:**

| | |
|---|---|
| **Musztarda francuska Prymat** | 4 łyżeczki |
| **sok z cytryny** | z 0,5 sztuki |
| **oliwa** | 4 łyżki |
| **Papryka ostra mielona Prymat** | 0,5 łyżeczki |
| **cebula czerwona** | 1 sztuka |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Przygotowanie sosu:**
W miseczce połączyć musztardę, sok z cytryny, oliwę i przyprawy. Dodać drobno posiekaną czerwoną cebulę i wymieszać.
**Przygotowanie sałatki:**
Marchewki obrać i przy użyciu mandoliny pokroić w cienkie plasterki. Zblanszować we wrzącej osolonej wodzie ok. 2 minut, po czym schłodzić w zimnej wodzie i odsączyć.
Jajka przepiórcze ugotować na twardo (ok. 1 minuty). Obrać i pokroić na pół.
Szparagi umyć i odłamać końcówki. Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć ok. 7-8 minut szparagi. Na koniec posypać je solą i pieprzem. Jeśli mamy szparagi konserwowe to odsączyć je z zalewy, osuszyć.
Roszponkę wymieszać z kiełkami i skropić połową przygotowanego sosu. Dodać szparagi, marchewkę i rzodkiewkę pokrojoną w plasterki, doprawić do smaku solą i pieprzem i jeszcze raz delikatnie wymieszać.
Na koniec dodać połówki przepiórczych jaj i polać pozostałym sosem.