

Salatka nicejska



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pomidorki koktajlowe	1 garść
ziemniaki ugotowane	4
cebula czerwona	1/2
fasolka szparagowa	1 garść
oliwki czarne	
tuńczyk	1 puszka
jajko na miękko	1

Dressing

kapary	1 łyżeczka
sok	1/3 cytryny
oliwa	60 ml
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
rukola	1 garść

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącej wody włożyć jajko i gotować przez 6 minut. Jajko powinno mieć temperaturę pokojową. Następnie jajko odcedzić i ostudzić w wodzie z lodem przez około 2-3 minuty.

Dressing

Do wysokiego naczynia włożyć kapary, musztardę delikatesową i garść rukoli. Dodać soku z cytryny, oliwę z oliwek - całość doprawić solą i pieprzem. Zblendować na jednolitą masę.

Sałatka

Do miski włożyć pokrojone pomidorki koktajlowe, 4 ugotowane młode ziemniaki, pokrojoną w paski czerwoną cebulkę, czarne oliwki i puszkę tuńczyka. Doprawić wcześniej przygotowanym dressingiem i wymieszać wszystkie składniki. Tak przygotowaną sałatkę podawać z ugotowanym jajkiem na miękko.