

Sałatka warstwowa z jajkiem, żółtym serem i szczypiorkiem



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki

papryka czerwona	0.5 sztuki
por	0.5 sztuki
ogórki kiszone	4 sztuki
żółty ser	150 gramów
jajka	3 sztuki
sałata	5 liście
szczypior	1 pęczek
śmietana 12%	3 łyżki
oliwa z oliwek	4 łyżki
sos sałatkowy paprykowo-ziołowy Prymat	1 opakowanie
Pieprz czarny- MŁYNEK	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, zostawić do przestygnięcia.

Połowę dużej papryki pokroić w dość drobną kostkę, wyspać na dno szklanej miski (zostawić trochę do dekoracji).

Na papryce ułożyć pora pokrojonego w półplasterki, a następnie ser żółty starty na tarce o dużych oczkach.

Kolejna warstwa to ogórki kiszone pokrojone w kostkę.

Zrobić sos: w małej miseczce dokładnie wymieszać śmietaną z oliwą z oliwek oraz sosem paprykowo-ziołowym.

Położyć równą warstwę sosu na ogórkach. Na nim ułożyć sałatę lodową lodową pokrojoną w paski.

Jajka pokroić w plastry, ułożyć na sałacie. Oprószyć je świeżo zmielonym pieprzem. Wierzch posypać posiekanym szczypiorkiem oraz resztą papryki. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

Smacznego :)

