

## sałatka ze słonecznikiem i jajkiem



**EWA99**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>pestki słonecznika</b> | 10 dag                    |
| <b>jaja</b>               | 1 szt                     |
| <b>pomidor</b>            | 1 szt                     |
| <b>ogórek</b>             | 1 szt                     |
| <b>sałata lodowa</b>      | 1 szt                     |
| <b>mozzarella</b>         | 1 szt                     |
| <b>rzodkiew biała</b>     | 1 szt                     |
| <b>woda</b>               | 3łyżki                    |
| <b>olej</b>               | 3łyżki                    |
| <b>sos do sałatek</b>     | 2 szt (ziołowo-koperkowy) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pestki słonecznika prażymy na patelni na oleju, na małym ogniu, najlepiej partiami, żeby się nie przypalił. Ogórek, pomidora i rzodkiewkę kroimy na kawałki, mieszamy ze słonecznikiem. Jajko gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki i trzemy na tarce, dodajemy do warzyw. Mozzarellę dzielimy na małe kawałki i dodajemy do reszty. Sos do sałatek ziołowo-koperkowy rozdrabiamy z wodą i olejem, polewamy nim sałatkę.