

Jajka z rukolą i parmezanem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rukola	20 dag
oliwa	3-4 łyżki
ser żółty	10 dag
sok z cytryny	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rukolę płuczemy, osuszamy i rozkładamy na talerzach. Oliwę mieszamy z sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Tak przygotowanym sosem polewamy rukolę. Jajka gotujemy na twardo (około 8 minut), studzimy, obieramy, kroimy na pół, rozkładamy na rukoli i posypujemy startym serem żółtym.