

Sałatka wiosenna



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ogórek	1 sztuka
rukola	1 garść
rzodkiewka	1 pęczek
dymka (szczypior)	1 pęczek
marchewka	1 sztuka
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki
cukier	1 ŁYŻECZKA
oliwa	5 łyżek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/3 łyżeczki
ocet	3 łyżki
kietki	150 różne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany ogórek, rzodkiewki i marchewkę pokrój na plasterki, posiekaj dymkę, jajka obierz, pokrój na ćwiartki lub plasterki. Rukolę oraz kietki opłucz i osusz. Składniki delikatnie połącz w salaterce. Ocet wymieszaj z cukrem i ubij z oliwą, żeby uzyskać emulsyjny sos, przypraw go pieprzem ziołowym oraz ziołami prowansalskimi, polej sałatkę.