

# Salata lodowa z jogurtem naturalnym, jajkiem i bundzem



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **802** Ocena: **49867**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- sałata lodowa 1/2 główki
- jajka 2 sztuki
- bundz starty na tarce 3 łyżki
- jogurt naturalny 1 opakowanie (165 g)
- sól, pieprz czarny mielony

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo w lekko osolonej wodzie. Dla tych, którzy mają wątpliwości, robimy to w ten sposób: Jajka wstawiamy do garnuszka, zalewamy wodą, dodajemy 1/2 łyżeczki soli. Jajka gotujemy 10 minut od momentu zagotowania. Ugotowane jajka odcedzamy, zalewamy zimną wodą, odstawiamy do wystudzenia. W trakcie studzenia możemy wymieniać wodę, proces potrwa krócej. Zimne jajka obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach.



- 2 W czasie gotowania jajek przygotowujemy inne składniki. Sałatę płuczemy pod bieżącą wodą, osuszamy na sicie. Bundz ścieramy na tarce o grubych

oczkach.

Starty ser łączymy z jogurtem i jajkami, jeśli już je mamy przygotowane. Powstały sos doprawiamy wyłącznie solą.

Na półmisek wykładamy sałatę, polewamy ją przygotowanym sosem i oprószamy mielonym pieprzem.

Uwaga: Możemy łyżeczkę startych jajek i odrobinę startego bundzu pozostawić do dekoracji. Posypujemy nimi sałatę przed samym podaniem. Taką subtelną dekoracją podkreślimy i zasygnalizujemy domownikom lub gościom smak sosu.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: