

Sałatka z jajek i buraków



Autor: **konhambos**
Przepisów: **414** Ocena: **8186**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 jajka
- 2 ugotowane buraki
- 4 ogórki konserwowe
- 4 łyżki delikatnego majonezu
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki płynu z ogórków
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz
- 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Nakłuc okragły koniec każdego jajka. Włóż je do garnka i włącz wystarczającą ilość wody, aż będą całkowicie przykryte. Zagotuj wodę pod przykryciem, wyłącz kuchenkę i odstaw jajka na ok. 15 minut. Po 15 minutach wyłącz gorącą wodę, ostudź jajka pod strumieniem zimnej wody lub w misce z kostkami lodu, następnie je obrać i pokroić na kawałki.



- 2 W międzyczasie pokroić ugotowane buraki w drobną 5-milimetrową kostkę, a ogórki pokroić wzdłuż na ćwiartki a następnie również w drobną kostkę.



- 3 Pokrojone buraki, ogórki i jajka przelożyc do wiekszej miski, majonez wymieszac ze smietana i plynem z ogórków, doprawic cukrem, sola i pieprzem i polaczyc ze wszystkimi skladnikami. Salatke mozna spozywac bezposrednio po przygotowaniu lub odstawic do lodówki aby naciagnela, wtedy smakuje jeszcze lepiej.
Ten rodzaj salatkki smakuje nie tylko jako dodatek, ale i na ciemnym chlebie.



Twoje notatki do przepisu: