

Sałatka z jajkami, awokado i rzeżuchą



Składniki

4 jajka ugotowane na twardo
10 rzodkiewek
1/2 cebuli
1 awokado
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
1 łyżka rzeżucha
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżki majonez
3 łyżki jogurtu greckiego
1 łyżka oliwy z oliwek
1 szczypta papryki w płatkach
1 szczypta soli
1 szczypta pieprzu

Opis wykonania

Smaczna, lekko ostra, dzięki dodaniu rzeżuchy, sałatka.

Opis przygotowania:

Jaja kurze można zastąpić przepiórczymi. Na jedno kurze jajko przypadają 3-4 przepiórcze.

Jaja kurze posiekaj niezbyt drobno, a przepiórcze przekrój na pół. Cebulę i rzodkiewki pokrój w kostkę lub posiekaj drobno w blenderze.

Awokado przekrój na pół, usuń pestkę i skórę, skrop sokiem z cytryny i pokrój w kostkę.

Przygotuj sos - majonez wymieszaj z jogurtem, dodaj oliwę, dopraw solą, pieprzem i płatkami papryki.

Wszystkie składniki włóż do miski, dodaj sos i wymieszaj. Posyp rzeżuchą. Jeżeli sałatka wyda Ci się za gęsta, dodaj trochę oliwy. Smacznego!