

# 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!