

# Sałatka z młodych ziemniaków i szparagów, z jajkiem



## Składniki

12 szt. - zielonych szparagów  
15 szt. - małych, młodych ziemniaczków  
2 łyżka - posiekanego szczypiorku  
1-2 szt. - jajka ugotowane na miękko  
2 łyżeczka - musztardy sarepskiej  
2 łyżka - oliwy  
1 łyżeczka - octu jabłkowego  
1 łyżeczka - syropu z agawy  
2 szczypta - sól, pieprz  
4 szt. - posiekane listki mięty

## Opis wykonania

Moja ziemniaczana fascynacja trwa! robię kolejne sałatki z małymi bulwkami w roli głównej. Oto jedna z nich! tym razem w duecie ze szparagami!

Ziemniaki szorujemy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Studzimy. Szparagom obłamujemy stwardniałe końcówki, obieramy je z łuskowatych listków, solimy, pieprzymy i lekko skrapiamy oliwą. Pieczemy w 180 st.C. około 12 minut. Jajka gotujemy na miękko, tak by białko było ścięte a żółtko nie całkiem. Ziemniaki kroimy na połówki, szparagi na skośne kawałki. Mieszamy z połową szczypiorku. Mieszamy składniki sosu (musztardę, oliwę, ocet, syrop i przyprawy oraz miętę) i polewamy nim ziemniaki ze szparagami. Przekładamy do misek. Posypujemy reszta szczypiorku i pieprzem, dekorujemy ćwiartkami jajka. Dla wegan wersja bez jajka. To świetnie połączenie samo w sobie ale i jako dodatek do grilla!