




Sałatka warstwowa z jajkiem

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
mix sałat z rukollą - 1 opakowanie
ser żółty - 200 g
szynka plastry - - kilka
ogórek zielony - 1 szt.

rzodkiewka - 1 pęk
majonez - 6 łyżka
jogurt naturalny gęsty - 2 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku
posiekana natka pietruszki - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiaj sałatka warstwowa z kilku warstw. Prosta w przygotowaniu i bardzo smaczna. Sałatka nadająca się na różne imprezy okolicznościowe jak też spotkania rodzinne. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka po ugotowaniu na twardo obrać i pokroić w grube plastry. Ser żółty pokroić w kostkę, rzodkiewki umyć, osuszyć odciąć końcówki i pokroić w plasterki. Szynkę pokroić w kostkę, a ogórka po obraniu pokroić w pół plasterki lub w kostkę. Na dno szklanej miski ułożyć część sałaty, plastry rzodkiewki, ser żółty, szynkę, posmarować 3 łyżkami majonezu. Następnie rozłożyć przygotowany ogórek zielony, pozostałą sałatę, na sałatę ułożyć plastry jajek.

Przygotować sos: Majonez połączyć z jogurtem doprawić pieprzem i solą, rozłożyć na jajkach. Udekorować i oprószyć posiekaną natką. Smacznego