



## Sałatka warstwowa z fioletowymi ziemniakami, szparagami i awokado

 Nikita

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki fioletowe - 5-6 szt.

szparagi w zalewie - 170 g

awokado - 1 szt.

jaja - 2-3 szt.

pomidorki koktajlowe - - garść

szczypierek posiekany - 2-3 łyżka

majonez - 2-3 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

### Dodatkowe info:

Zamiast warstw można od razu wymieszać sałatkę w misce i podawać już wymieszaną.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki ugotować w łupinach, odcedzić i odstawić do ostudzenia. Jaja ugotować na twardo. Szparagi odsączyć z zalewy. Szczypiorek opłukać, osuszyć i posiekać. Przygotować miskę szklaną z pionowymi ściankami. Układać warstwy sałatki: fioletowe ziemniaki (połowa) pokrojone w kostkę, potem szparagi pokrojone na kawałki 2-3 cm, awokado pokrojone w kostkę, pozostałą drugą część fioletowych ziemniaków, jaja pokrojone w kostkę, potem warstwa majonezu, szczypiorek i pomidorki koktajlowe pokrojone na ćwiartki.

**KROK 2:** Zamiast majonezu można użyć jogurtu z musztardą lub pomieszać pół na pół jogurt z majonezem. Warstwę ziemniaków można oprószyć solą i pieprzem lub doprawiać sałatką na talerzu po podaniu.

**KROK 3:** Sałatkę podawać jako dodatek do pieczonych mięs lub jako samodzielne danie. Nakładać łyżką sięgając do dna, aby nabrać wszystkie warstwy, wymieszać na talerzu, ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem.