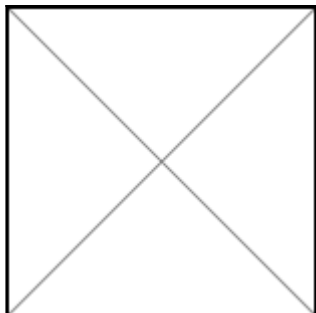




Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Stokrotki z jaj po podlasku

Robi wrażenie

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- olej, 3 dag
- sok z cytryny, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- łagodna papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować na twardo jaja i wrzucić do zimnej wody. Gdy zupełnie ostygną, obrać ze skorupki i pokrajać w poprzek na cienkie plasterki, aby ich wyszło z 10 z 1 jaja. Wyjąć żółtko ostrożnie, aby nie naruszyć białek, mających kształt obrączek. Ułożyć je na salaterce wysłanej listkami sałaty w kółko na kształt wianka. Obrączki mają zachodzić brzegami jeden na drugi. Wrzucić żółtka w miseczkę i utrzeć je na gładką masę z olejem i małą łyżeczką soku cytrynowego, solą i odrobiną papryki. Masę tę nabierać łyżeczką i kłaść po trochu w środek każdego kółka z białek. Jest to sałatka ozdobna i wygląda jak wianek ze stokrotek.

