



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)
Surówka ze wszystkich jarzyn
Można powiedzieć wielowarzywna

Składniki:

- marchew, 10 dag
- kalarepa, 5 dag
- rzodkiew (pęczek), 1 szt.
- ogórek , 15 dag
- sałata, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- musztarda, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wszystkie jarzyny: marchew, kalarepę, rzodkiewką, ogórek, sałatą głowiastą pokrajać drobno, wymieszać z siekanym koprem i odrobiną posiekanej zielonej pietruszki, posypać solą i zostawić przez godzinę na salaterce, przyciśnięte talerzykiem. Następnie jaja ugotować na twardo, posiekać białka i dodać do jarzyn, zaś żółtka rozetrzeć ze śmietaną, szczyptą soli, cukru i trochę musztardy albo soku cytrynowego. Z sosem tym miesza się jarzyny i podaje jajko przystawkę.

