



Proljetna salata s jajima, rotkvicom, krastavcima i kremastima dresingom od jogurta

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 krastavac
1 vezica rotkvica
1 mrkva
1 mladi luk
1 K Plus matovilac
4 K Plus jaja
sol i papar po ukusu

Za kremasti preljev od jogurta:

180 g K Plus čvrstog jogurta
4 žlice majoneze
1 žlica limunovog soka
2 žličice senfa
1 žlica vode
Sol
Papir

Nutritivne vrijednosti



Jaja kuhajte 11 minuta, a zatim ih ohladite dok ne budu sigurna za rukovanje, ali su još topla. Ogulite te položite 7 štapića za ražnjiće na plastičnu foliju, omotajte 2 jaja tako da se od udubina gdje će biti štapići oblikuju latice pa zavežite krajeve štapića i gumicom. Ponovite s druga dva jaja. Ostavite 30 minuta u hladnjaku da se potpuno rashlade.

Krastavac, mladi luk i rotkvice tanko narežite, mrkvu uz pomoć guljača narežite na trakice, jaja narežite.

Pripremite dresing tako da sve sastojke pomiješate pjenjačom.

Na matovilac složite narezano povrće, pokapajte dresingom i složite jaja.

Skeniraj za prikaz na web stranici

