

#zostanwdomu pulmo  
#togetherathome

# SAŁATKA NICEJSKA

*Wiosenny przepis*



## SKŁADNIKI

- ¼ sałaty lodowej lub 1 sałata rzymska
- 3 jajka
- 60-80 g fasolki szparagowej
- 160 g tuńczyka w oliwie
- 4 fileciki anchois (opcjonalnie)
- 250 g pomidorów
- ½ małej czerwonej cebuli
- 12 sztuk czarnych oliwek

## SOS

- 3 łyżki oliwy extra virgin
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy
- ½ startego ząbka czosnku
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz

## PRZYGOTOWANIE

**Sałatę umyć i osuszyć.** Sałatę lodową pokroić w kostkę, liście sałaty rzymskiej można pokroić lub ułożyć w całości na półmisku.

**Jajka ugotować na półtwardo** (włożyć do garnka z wodą, nastawić i gotować 5 minut od zagotowania wody, zalać zimną wodą), obrać i pokroić na połówki. Ułożyć na sałacie.

**Dodać** ugotowaną fasolkę szparagową, tuńczyka, fileciki anchois i pokrojone pomidory. Dodać cienko pokrojoną czerwoną cebulę oraz czarne oliwki.

**Przygotować sos** (wymieszać energicznie różgą wszystkie składniki) i polać po sałacie.

## WYKAZ ALERGENÓW

- ✓ Jaja i produkty pochodne
- ✓ Ryby, kawior i produkty pochodne
- ✓ Gorczyca i produkty pochodne



PUL/05616/03/20

