

Salatka wielkanocna - Kochani. Spróbujcie zrobić na Wielkanoc. Salatka jest pyszna



Czas przygotowania: 25 minut

Czas gotowania jajek: 9 minut

Liczba porcji: 1300 gramów

Kaloryczność kcal: 125 w 100 gramach

Dieta: bezglutenowa, wegetariańska

Składniki na sałatkę

- garść dowolnej sałaty - około 30 g
- 250 g groszku z puszki (puszka o wadze około 400 g)
- 300 g kukurydzy z puszki (puszka o wadze około 400 g)
- 40 g pora - odcinek około 15 cm
- 5 średnich jajek ugotowanych na twardo
- 2 kiszone ogórki - 100 g
- 3 rzodkiewki - 50 g
- garść rzeżuchy lub natki pietruszki

Składniki na sos chrzanowy

- 2-3 łyżki chrzanu - do 50 g
- 5 łyżek majonezu - 100 g
- 8 łyżek jogurtu naturalnego - 150 g
- 2 łyżki soku z cytryny
- szczypta soli i pieprzu

Do podania sałatki polecam użyć naczynie szklane, przezroczyste o pojemności około 1800 ml.

Przed szykowaniem sałatki polecam ugotować wcześniej [jajka na twardo](#) . Ugotowane jajka obierz ze skorupki i odłóż do przestudzenia. Warto ugotować o kilka jajek więcej. Możesz je na końcu wykorzystać do udekorowania sałatki.

Przygotuj sobie dużą miskę o pojemności około 1800 ml. Może to być miska szklana przezroczysta, ponieważ sałatkę układamy warstwami. Ugotowane na twardo jajka możesz pokroić w ósemki lub poszatковать drobno. Ja swoje jajka pokroiłam w grube plasterki. Kawałki z widocznym żółtkiem ułożyłam na płasko do ścianki naczynia. Resztę jajek pokroiłam drobniej i rozłożyłam na kukurydzy. Na dno miski wyłóż poszarpaną ręcznie sałatę. Możesz również pokroić na mniejsze kawałki sałatę lodową lub kapustę pekińską

Na sałatę wyłóż odcedzony z zalewy groszek a na groszek odcedzoną z zalewy kukurydzę. Kolejno wyłóż cienko pokrojonego pora. Ogórki kiszane poszatковать drobno, zaś rzodkiewki pokrój w plasterki.

Wszystkie składniki na sos chrzanowy umieść w małej misce i dokładnie wymieszaj. Będą to: dwie lub trzy łyżki tartego chrzanu (w zależności od ostrości chrzanu); do pięciu łyżek dobrego majonezu; do ośmiu łyżek gęstego jogurtu naturalnego (polecam grecki); dwie łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny oraz po szczypcie soli i pieprzu. Sos wylej do miski z sałatką. Postaraj się równomiernie rozprowadzić go po całej powierzchni sałatki wielkanocnej. Górę możesz udekorować siekanym drobno jajkiem gotowanym oraz natką pietruszki, rzeżuchą, czy też ćwiartkami rzodkiewki.

Sałatka na Wielkanoc jest gotowa do zjedzenia. Możesz ją przechowywać w lodówce do 3 dni.

Smacznego!!!