



MINI UCZTA



SKŁADNIKI:

- × 2-3 garści mixu sałat
- × 1 opakowanie jaj przepiórczych (18 sztuk)
- × 8-10 rzodkiewek
- × 9-10 filecików anchois
- × 1/2 szklanki kukurydzy z puszki
- × 2 łyżki pestek dyni

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 ząbek czosnku
- × 1 duża łyżka majonezu
- × 2 łyżki gęstego jogurtu naturalnego
- × 1 łyżka soku z cytryny (opcjonalnie)
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek ścieramy na tarce lub przeciskamy przez praskę, łączymy z majonezem, jogurtem naturalnym oraz doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i solą. Jeśli lubicie kwaskowaty posmak, warto dołączyć 1 łyżkę soku z cytryny.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku i gotujemy przez 5 minut. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i kroimy na połówki.
3. Pestki dyni podprażamy na suchej patelni.
4. Rzodkiewki kroimy w plasterki.
5. Kukurydzę odcedzamy i płuczemy w zimnej wodzie.
6. Fileciki anchois wyjmujemy z zalewy, suszymy na ręczniku papierowym, a następnie kroimy na pół. Jeśli uzyskane połówki są wystarczająco długie, to zwijamy je w ruloniki.
7. Na talerzach lub półmisku rozkładamy mix sałat, a następnie wykładamy rzodkiewki, posypujemy kukurydzą i pestkami dyni oraz wykładamy jajeczka, na których kładziemy anchois. Sałatkę polewamy sosem bezpośrednio przed podaniem, bądź podajemy go osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jak obrać jaja przepiórcze? Po ugotowaniu, jajeczka trzeba przetrząść, tak aby skorupka popękała, a następnie umieścić je na kilka minut w zimnej wodzie.

