

Pikantna sałatka cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna i zdrowa

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- cebula - 35 dag
- oliwa - 1 szkl.
- sok z cytryny - 1 szt.
- kapary - 1 łyżka(i)
- jajka na twardo - 2 szt.
- wydrylowane oliwki - 10 szt.
- koreczki helskie - 1 puszka(i)
- oscypek - 10 dag
- posiekany koperek - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz - szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę pokroić na cienkie półplasterki i włożyć do słoika. Zalać sokiem z cytryny, oliwą i zakręcić i wstawić do lodówki. Następnego dnia połączyć cebulę z kaparami, drobno pokrojonymi koreczkami helskimi, pokrojonym w kostkę serkiem i pokrojonymi w paseczki oliwkami. Posypać solą, pieprzem i wymieszać. Następnie posypać posiekanym jajkiem i koperkiem. Przybrać plasterkami jajka.

Jak podawać?

po schłodzeniu