

Surówka szefa

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Może być podawana na wystawne przyjęcia,bale.Surówka bardzo oryginalna i dobra smakowo.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- sałata lodowa- - 600 g
- marchew - 100 g
- jaja - 5 szt.
- pomidor - 400 g
- czerwona cebula - 150 g
- ogórek - 50 g
- ser wędzony - 400 g
- oliwa z oliwek - 90 ml
- ocet winny - 90 ml
- czosnek - 2
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Jaja ugotować na twardo z odrobiną soli,zalać zimną wodą.
Sałatę umyć,i posiekać.
Marchewki,ogórka obrać i wraz ze serem pokroić w cienkie słupki.
Pomidory pokroić w ósemki,a cebulę w cienkie piórka.Wszystkie składniki wrzucić do dużej misy.
Do słoika wlać ocet,doda ć nieco soli,zakręcić i wymieszać.Następnie dodać oliwy i posiekany czosnek.
Wymieszać tak,aby powstał sos winegret.Sosem polać sałatę wymieszać,a na wierzch ułożyć pomidory i jaja.