

# **Salata sa povrcem i kuvanim jajima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 šakerukole**
- **1 komadsrednji krastavac**
- **1 vezamladog luka bez pera**
- **4paradajza**
- **4kuvanih jaja**
- **7-8zelenih maslinki bez koštica**
- **100 g tvrdog belog sira**
- **po ukususitna morska so**
- **1limun (samo sok)**
- **4 kašikemaslinovog ulja**

## **Priprema**

Na dno duboke staklene cinije staviti rukolu i posuti je sa malo limunovog soka i morskom solju. Staviti preko krastavac isecen na pola pa na polu-kolutove i takoe staviti trun morske soli. Mladi luk iseci na kolutice i dodati preko krastavca. Dodati i paradajz isecen na tanke kriške. Preko dodati kuvana jaja isecena na cetylne, masline i kockice sira. Sve još malo posoliti morskom solju. Staviti listove peršuna i posuti sokom od limuna i maslinovim uljem. Salatu ne mešati vec samo slagati u ciniju u redovima.

Ohladiti i poslužiti. Prijatno!

## **Savet**