

Salata sa povrćem i kuvanim jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šakerukole**
- **1 komad**srednji krastavac
- **1 vezam**ladog luka bez pera
- **4**paradajza
- **4**kuvanih jaja
- **7-8**zelenih maslinki bez koštica
- **100 g** tvrdog belog sira
- **po ukusu**sitna morska so
- **1**limun (samo sok)
- **4 kašik**emaslinovog 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 cetvrtine, 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