

Salata sa jajima i rukolom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **po želji** rukole (ja sam punu šaku)
- **1 manji** paradajz
- **1 manji** krastavac
- **1 manja** šargarepa
- **prso** hvathimalajske soli
- **par kapljica** maslinovog ulja
- **malo** origana
- **po želji** sveže miroiје
- **par kapljica** limunovog soka

Priprema

Jaja skuvati i oljuštiti. Paradajz i krastavac iseckati na željene velicine. Šargarepu narendati. Rukolu možete, a i ne morate sitniti (ja sam je ostavila celog lista).

U tanjir prvo servirati rukolu, potom šargarepu, paradajz i krastavac, malo posoliti, poprskati maslinovim uljem i kapljicama limunovog soka, malo origana. Na kraju dodati iseckana skuvana jaja, opet malo posoliti, dodati origano i po želji miroiје.

Savet

Lagana i ukusna veera. Prijatno! :)