

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 miski.
Do słoika wlać ocet, dodać 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.