

Sałatka ze szparagów wiosenna

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sałatka ze szparagów wiosenna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 g szparagów * 100 g zielonego groszku (świeżego lub z puszki) * 2 ugotowane na twardo jajka -
- 1 łyżka świeżej rzeżuchy * 2 łyżki majonezu -
- 150 ml jogurtu lub śmietany * 1 pęczek szczypiorku -
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki * 1 łyżka soku z cytryny, cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Szparagi myjemy, obieramy i gotujemy 15 minut w osolonej wodzie. Po odcedzeniu kroimy szparagi na kilkucentymetrowe kawałki. Groszek odcedzamy z zalewy, a świeży podgotowujemy ok. 5 minut i również osączamy. Szparagi łączymy z groszkiem, przekładamy do salaterki. Przygotowujemy sos. Mieszmajonez, jogurt lub śmietanę z przyprawami, sokiem z cytryny oraz posiekanym szczypiorkiem i pietruszką. Sałatkę polewamy sosem i posypujemy rzeżuchą, dekorujemy cwiartkami jaj ugotowanych na twardo.

