



Grillowa sałatka

Autor: eureka22

Danie: **Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jabłko i ser należy zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Jajka pokroić w kostkę a rzodkiewki w dość cienkie plasterki.

Krok 2

Sos: w misce wymieszać śmietanę Łaciata, majonez, posiekany szczypiorek i musztardę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Krok 3

Sos wymieszać z jabłkiem, serem, jajkami i rzodkiewką. Na koniec posypać odrobiną szczypiorku.

Wskazówki

Najlepiej zostawić ją w lodówce na godzinę aby smaki się przegryzły. Idealna sałatka na majowe grillowanie :-)

Składniki:

- pęczek rzodkiewki,
- 4 jajka ugotowane na twardo,
- 15 dag startego żółtego sera Gouda,
- 1 małe jabłko

Sos :

- 4 łyżki śmietany Łaciata 18%,
- 2 łyżki majonezu,
- łyżeczka musztardy,
- pęczek szczypiorku,
- sól, pieprz do smaku