



## SAŁATKA WARSTWOWA À LA SZUBA

### SKŁADNIKI:

- 3 jajka
- 3 plastry szynki Sokołowskiej Kruchej Sokółów
- garść natki pietruszki
- 2 nieduże ziemniaki sałatkowe
- 2 nieduże buraki
- 8 małych ogórków konserwowych
- 2 łyżki majonezu
- sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

### PRZYGOTOWANIE:

1. Natkę pietruszki drobno posiekać (kilka listków pozostawić do dekoracji).
2. Jajka ugotować na twardo, a następnie ostudzić i obrać. Białka oddzielić od żółtek i osobno zetrzeć na tarce o małych oczkach. Białko połączyć z majonezem oraz solą.
3. Buraka oraz ziemniaki wyszorować i ugotować w osobnych garnkach. Ziemniaki posolić. Warzywa odcedzić (buraka po upływie 60 minut, a ziemniaki – 20 minut), obrać i pokroić w kostkę (buraka dodatkowo dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym). Ogórki pokroić na cienkie plasterki i również osuszyć. Szynkę osuszyć i pokroić w kostkę.
4. Dno szklanej miski wypełnić natką pietruszki. Następnie wyłożyć warstwami: ziemniaki, ogórki, szynkę, żółtka, kostki buraka (odrobinę zachować do dekoracji) i białko połączone z majonezem. Całość posypać pieprzem i udekorować pokrojonym burakiem oraz natką pietruszki.