



## WIELKANOCNA SAŁATKA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKAMI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 6 liści sałaty karbowanej
- 3 białe kiełbasy wieprzowe Naturrino
- 3 kromki chleba razowego
- 1/2 pęczka zielonych szparagów
- 12 jajek przepiórczych
- 1 szklanka pomidorków koktajlowych
- sól i świeżo mielony pieprz

#### *Sos:*

- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
- 2 łyżeczki chrzanu

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać. Jajka przepiórcze umieścić we wrzątku, gotować przez 3-4 minuty, po czym zalać zimną wodą, obrać i osuszyć.
2. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek, a następnie gotować w osolonej wodzie przez 5 minut, przelać zimną wodą i przekroić na 3 części.
3. Z kiełbasy zdjąć osłonkę, po czym pokroić ją w plasterki i wrzucić na rozgrzaną patelnię. Smażyć przez 5 minut, co jakiś czas mieszając, aż plasterki delikatnie się zarumienią. Kiełbasę przełożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i odstawić do ostygnięcia.
4. Na wytopiony z kiełbasy tłuszcz wrzucić pokrojony w kostkę chleb. Smażyć, mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 minuty). Grzanki przełożyć na talerzyk wyłożony ręcznikiem papierowym. Pomidorki przekroić na pół.

## **WIELKANOCNA SAŁATKA Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAJKAMI**

5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie porwane na mniejsze kawałki liście sałaty, pomidorki, białą kielbasę, grzanki, szparagi oraz jajka. Całość połączyć przygotowanym sosem, a następnie posypać świeżo mielonym pieprzem.