



# ENSALADA RUSA



40 MINUT\*



6 PORCJI

## SKŁADNIKI



### MAJONEZ Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ:

- 3 jaja
- 200 g chipotle lub łyżeczka wędzonej papryki
- 2 łyżeczki musztardy dijon
- 40 ml octu ryżowego
- łyżeczka soli
- Olej 800 ml

### SALATKA JARZYNOWA:

- Marchewka 500 g
  - Pietruszka 200 g
  - Groszek zielony 400 g
  - Śliwka wędzona 100 g
  - Oliwki czarne 300 g
  - Por – biała część
  - Ogórek konserwowy lub kiszony 300 g
  - Grzybki marynowane 150 g
  - Ziemniaki 300 g
  - Kawior 1 opakowanie
- 
- 6 jaj

## PRZYGOTOWANIE



1. Wszystkie składniki majonezu poza olejem zblendować na wysokich obrotach, następnie, na niskich obrotach powoli wlewać olej, tak by uzyskać emulsję.
2. Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki ugotować. Wszystkie składniki drobno pokroić, wymieszać z majonezem. Jaja ugotować na pół miękko. Udekorować kawiozem.

Jeśli nie wykorzystacie całego majonezu do sałatki, możecie przełożyć go do słoiczka i przechowywać w lodówce. Używajcie do jego nakładania czystych łyżek, a będzie długo świeży.

\* zakładając że wcześniej ugotowaliśmy warzywa



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)