



JAJO NA TWARDO Z DRESSINGIEM KAPAROWYM

 15 MINUT

 5 PORCJI

SKŁADNIKI



- 5 jaj Kotlina Natury
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- ¼ szklanki octu jabłkowego
- ½ szklanki dobrej oliwy z oliwek
- szczypta soli
- 1 łyżeczka kaparów
- ulubione kiełki lub zioła do ozdoby

PRZYGOTOWANIE



1. W garnku ugotować jaja na twardo (w zależności od wielkości jaj należy gotować je od 5-8 minut).
2. Ugotowane jaja ostudzić, obrać ze skorupki i przekroić na pół.
3. Połówki jaj ułożyć na talerzu i odstawić na bok.
4. W małym słoiku połączyć ze sobą oliwę z oliwek, ocet jabłkowy, musztardę dijon, kapary oraz szczyptę soli. Słoik zakręcić, a następnie wstrząsnąć nim, aby dressing dokładnie się wymieszał.
5. Skropić jaja dressingiem, a całość posypać kiełkami lub ziołami.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:
WWW.KOTLINANATURY.PL