

EGGSPERCI



SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ Z JAJEM I SEREM HALLOUMI

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotlina Natury, ugotowane na twardo
- 1 szklanka ugotowanej komosy ryżowej
- 2 garści świeżej rukoli
- 200 g serka halloumi
- 1 duża cytryna
- oliwa z oliwek
- sól morska
- papryczka chili w płatkach (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE



1. Do dwóch misek włożyć umytą i osuszoną rukolę oraz kaszę ryżową.
2. Pokroić serek halloumi w grube plastry i podsmażyć na patelni aż do uzyskania złotego koloru.
3. Podsmażony ser rozłożyć do każdej z misek, a na wierzch położyć przekrojone na pół jajo ugotowane na twardo.
4. Tak przygotowaną sałatkę skropić oliwą z oliwek, sokiem z cytryny oraz posypać solą i płatkami chili.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL