



# SALATKA Z JAJAMI PIKLOWANYMI W BURACZKACH



20 MINUT



4 PORCJE

należy uwzględnić dodatkowy czas na pieczenie buraczków i piklowanie jaj

## SKŁADNIKI



- 10 jaj Kotliny Natury
- 2 szalotki
- 1 pęczek botwiny z buraczkami

### zalewa:

- 500 ml octu jabłkowego
- 300 ml wody
- 80 g cukru brązowego (1/3 szklanki)
- 5 g soli (1 łyżeczka)
- ulubione przyprawy, np.: 2 goździki, 2 ziela angielskie, 2 liście laurowe, 1 gwiazdka anyżu

### sałatka:

- 3 garści ulubionych zielonych liści sałat, np.: musztardowca, sałaty dębolistnej, szpinaku, botwiny
- po 1/3 pęczka ulubionych ziół, np.: koperku, natki pietruszki, cebuli dymki, bazylii
- garść liści i kwiatów nasturcji
- 6 zielonych szparagów
- 1 pęczek rzodkiewek
- 3 ogórki gruntowe
- 1 kalarepka
- 3 łyżki piklowanej szalotki
- garść orzechów włoskich

### sos:

- 50 ml oliwy
- 50 ml oleju
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- 2 łyżeczki polskiego miodu
- sok z cytryny do smaku
- sól i pieprz do smaku

## PRZYGOTOWANIE



1. Buraczki pakujemy w szczelną papilotkę z folii aluminiowej lub papieru do pieczenia. Przed zamknięciem polewamy odrobiną oleju i posypujemy solą. Pieczemy w 170 stopniach przez 1,5 - 2,5 godziny, do miękkości. Obieramy ze skórki, kroimy w plastry.
2. Jaja gotujemy na twardo, 7 minut od momentu zawrzenia wody, hartujemy w zimnej wodzie i obieramy ze skorupki. Szalotki kroimy na plasterki. Wszystkie składniki zalewy zagotowujemy. Warstwowo układamy w dużym słoiku jaja, buraczki i szalotkę. Zalewamy zalewą z przyprawami. Jaja przygotowujemy wieczór wcześniej i trzymamy w lodówce.
3. W słoiczku przygotowujemy dressing. Wlewamy do niego miód, sok z cytryny i musztardę, mieszamy łyżeczką do połączenia. Wlewamy olej i oliwę, zamykamy słoiczek i potrząsamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Ogórki i kalarepkę obieramy i razem z rzodkiewkami kroimy na cienkie plastry. Szparagi obieramy, pozbawiamy łukowatych końcówek i kroimy na cienkie podłużne wstążki przy pomocy obieraczki lub mandoliny. Większe liście sałat rwiemy w dłoniach, ziola siekamy. Mieszamy ze sobą wszystkie składniki sałatki z 1/2 sosu. Rozkładamy na talerzykach, dokładamy piklowane jaja, polewamy resztą sosu, posypujemy orzechami i dekorujemy ziołami.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**