



Салата с аспержи, яйца и гиб лук

🕒 30–40 Минути 

Подготвка

- Измийте картофите и ги разрежете на половинки. Запечете на фурна с малко сол на 200°C за около 15-20 минути - до омекване.
- Измийте и обелете стеблата на аспержите, сгответе ги на паро до леко омекване. Искаме да са приятно хрупкави, но не пресготвени.
- Сварете яйцата или ги поширайте.
- Нарежете червения лук на кубчета, а красмавицата обелете и нарежете на кръгчета. Разбръкайте с картофите и зеления грах и поръсете с перцата гиб лук.
- Разбръкайте хубаво съставките за соса. В чиния аранжирайте всичко по ваш избор и залейте със соса.

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

Аспержи (пресни или замразени)

1	Красмавица
4 бр.	Червени картофи (малки)
1 с.л.	◆ Диб лук, зелени перца
4 бр.	Яйца
1 глава	Червен лук
	Пресен копър
	Зелен грах
	Зехтин

За соса

50 g	Крема сирене
50 g	Заквасена сметана
1 ч.л.	◆ Морска сол
	Зехтин

1 ч.л. ◆ Диб лук, зелени перца

