



Салата с аспержи, яйца и див лук

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

	Аспержи (пресни или замразени)
1	Краставица
4 бр.	Червени картофи (малки)
1 с.л.	♦ Див 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.	♦ Див лук, зелени перца

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

