

Sałatka wielkanocna

Składniki

4 owoce awokado, 4 jaja ugotowane na twardo, 8 jajeczek przepiórczych ugotowanych na twardo, 8 filecików sardeli, sok z cytryny, 2 cebule, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki kaparów, pęczek szczypiorku, pomidor, 2 owoce kiwi, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Awokado przekroić, wyjąć pestki, miąższ skropić sokiem z cytryny. Kapary zalać szklanką wody i moczyć godzinę. Jaja, cebulę i 6 sardeli pokroić w drobną kosteczkę, szczypiorek posiekać, wymieszać z oliwą i osączonymi kaparami. Doprawić solą i pieprzem. Połówki awokado napęlnić farszem jajeczno-sardelowym. Każdą udekorować połówką jajeczka przepiórczego, kawałkiem sardeli i częścią pomidora. Ułożyć na półmisku udekorowanym owocami kiwi, pokrojonymi w ósemki lub plasterki. Przekąska ta bardzo dobrze smakuje również w wersji jarskiej, tzn. bez sardeli.