

Зеленый салат с перепелиными яйцами

Ингредиенты

- Щавель - 200 г
- Картофель - молодой, 4 шт
- Перепелиные яйца - 10 шт
- Огурец - 4 шт
- Болгарский перец - 2 шт
- Тархун - 6 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Болгарский перец оберните фольгой и уберите в разогретую до 200 °С духовку на 40 минут.

2

Тем временем отварите картофель до полной готовности. Отдельно отварите яйца. Остудите, очистите и разрежьте пополам.

3

Печеный перец достаньте из духовки, остудите, семена вырежьте. Картофель остудите и нарежьте крупными ломтиками, так же нарежьте перец.

4

У огурца срежьте кожицу и нарежьте толстыми ломтиками. Листья щавеля промойте, обсушите, крупно порвите руками и смешайте со всеми подготовленными ингредиентами. Заправьте сметаной, солью, перцем и подавайте.



Приятного вам аппетита :)