

Salata de oua



Dragilor, aceasta salata de oua este o idee minunata si rapida de „prelucrare” a oualor de Pasti care v-au prisosit (desi la cat de scumpe sunt ouale, nu prea cred ca ati facut risipa ☐).

Va propun, asadar, aceasta **salata** de oua „instant” :)) ...in care tot ce trebuie sa faceti este sa zdrobiti ouale fierte si sa le amestecati cu alte ingrediente!

Ingredientele, veti vedea, sunt la indemana oricui, iar modul de preparare foarte simplu!!!

Va urez spor si pofta mare!! :))

Ingrediente:

- 4 oua fierte tare
- 2 linguri unt
- sare si piper, dupa gust

- zeama de lamaie
- o lingura mustar
- 100 g branza telemea rasa
- 2 linguri smantana sau **maioneza**
- cateva inele de ceapa verde

Sfat: daca vreti ca salata sa fie mai picanta, adaugati o ceapa mica (rosie) tocata fin.

Ar merge si un castravete acru, tot mic □ , tocat foarte fin si bine scurs de zeama, cat si o lingurita de marar verde, tocat fin.

Mod de preparare:

Se zdrobesc ouale cu furculita; se adauga untul, moale, tinut din timp la temperatura camerei. Se amesteca bine.

Se sareaza si pipereaza dupa gust, se adauga zeama de lamaie (o lingura).

Se adauga mustarul (sa nu fie iute) si branza rasa si se amesteca din nou, foarte bine.

Se adauga smantana grasa sau maioneza, cum preferati, si se lasa la rece cel putin 30 de minute.

Salata de oua se serveste pe felii de paine, simple sau prajite putin la cuptor ori in prajitor.

Daca aveti salata verde, asezati o frunza de salata pe felia de paine si apoi salata de oua. Va arata minunat □

Ceapa verde o puteti incorpora salatei sau o puteti lasa ca decor □

A iesit extraordinar de buna!!!

Laura
Sava



Daca vreti, insa, sa va incantati familia sau prietenii cu o salata mai pretentioasa, va sugerez s-o incercati pe asta: **Salata de oua in straturi**