

# Proljetna salata s jajima, rotkvicom, krastavcima i kremastima dresingom od jogurta

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

1 krastavac  
1 vezica rotkvica  
1 mrkva

1 mladi luk

1 K Plus matovilac

4 K Plus jaja

sol i papar po ukusu

### Za kremasti preljev od jogurta:

180 g K Plus čvrstog jogurta

4 žlice majoneze

1 žlica limunovog soka

2 žličice senfa

1 žlica vode

Sol

Papar

## Nutritivne vrijednosti



Jaja kuhajte 11 minuta, a zatim ih ohladite dok ne budu sigurna za rukovanje, ali su još topla. Ogulite te položite 7 štapića za ražnjiće na plastičnu foliju, omotajte 2 jaja tako da se od udubina gdje će biti štapići oblikuju latice pa zavežite krajeve štapića i guminicom. Ponovite s druga dva jaja. Ostavite 30 minuta u hladnjaku da se potpuno rashlade.

Krastavac, mladi luk i rotkvice tanko narežite, mrkvu uz pomoć guljača narežite na trakice, jaja narežite.

Pripremite dresing tako da sve sastojke pomiješate pjenjačom.

Na matovilac složite narezano povrće, pokapajte dresingom i složite jaja.

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

