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

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

## Skeniraj za prikaz na web stranici

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 gumicom. 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.