

Salata od pečenog povrća i kuhanih jaja



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

250 g šparoga
225 g boba
200 g mrkve
2 mlada luka
½ vezice rotkvice
4 tvrdo kuhana jaja
100 g miješane lisnate salate
Šaka klica rotkvice
30 ml ulja
15 ml octa
žličica senfa
malo soli

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 220°C s grill opcijom i ventilatorom, ako ga imate.

Šparogama očistite tvrdi, donji dio. Mrkvu ogulite i narežite na manje komade. Luku odstranite zeleni dio pa prerežite po duljini. Rotkvice prerežite na pola. Stavite na pleh, posolite i popaprite i prelijte s malo maslinovog ulja. Pecite povrće 25 minuta. Ogulite skuhana jaja i prerežite na pola. Pripremite lisnatu salatu i klice. U posudi pjenjačom pomiješajte ocat, žličicu senfa i ulje te malo soli. Na lisnatu salatu stavite malo pečenog povrća, dodajte tvrdo kuhano jaje. Bob će biti lagano hrskav, dok će ostalo povrće omekšati i produbiti okus. Prelijte dresingom od senfa.

Preporučujemo da salatu ne spremate za poslije, uživajte u njoj odmah!

Dobar tek!