



# 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  
Papir

## 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 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.

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

