



Hiszpańskie delicje

Sałatka z cieciorki czyli smacznie i zdrowo również w upalne dni

Potrzebne składniki (danie dla 3 osób):

- 400 g ugotowanej cieciorki (może być z puszki)
- 2 jajka od szczęśliwej kury
- 1 cebula
- 1 zielona papryka
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 pomidor
- 1 ogórek
- 6 czarnych drylowanych oliwek
- **8 łyżek oliwy z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- **2 łyżki octu – polecamy ocet winny**
- 1/2 łyżki mielonego kminku
- 1/2 łyżki mielonej kolendry
- pieprz
- szczypta soli do smaku

Przygotowanie:

1. Ugotuj jajka na twardo – najlepiej przez 12 minut. Wyciągnij z wody i zostaw aż wystygną.
2. Posiekaj cebulę, pokrój papryki na niewielkie kawałki, pomidory w kosteczkę, podobnie ogórka oraz oliwki.
3. Jajka pokrój w ćwiartki.
4. Wlej oliwę oraz ocet do pojemnika oraz bardzo dobrze wymieszaj.
5. Włóż cieciorkę do dużej miski, dodaj pokrojone wcześniej warzywa a następnie sól, pieprz, kolendrę oraz kminek. Wlej sos z oliwy oraz octu.
6. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki. Odłóż do lodówki na przynajmniej dwie godziny. Przed podaniem dodaj jajka.

Życzymy smacznego!