



Sparģeļu un tunča salāti

Sastāvdaļas:

8 mazi kartupeliši

2 olas

125 gramu sparģeļu

185 gramu tunča konservu

Melnās olīves

Roman salāti (saplēstas lapas)

Kraukšķīga maizīte pasniegšanai

Mērcei:

1 šalote

1 ēdamkarote sinepju pulvera

2 ēdamkarotes baltā vīna etiķa

1 ēdamkarote olīveļļas, extra-virgin

Cukurs



Pagatavošana: izvāra kartupeļus līdz mīksti, 8-12 minūtes. Nokāš un ļauj atdzist. Izvāra olas. Vārošā ūdenī novāra sparģeļus, kam nogriezti apakšējie gali – 3-8 minūtes, notecina. Nomizo olas, sagriež uz pusēm vai četrās daļās. Pagatavo mērci, visas sastāvdaļas samaisot kopā ar ēdamkaroti ūdens un pievienojot garšvielas pēc garšas. Vārītos kartupelišus, sparģeļus, notecinātu tunci, uz pusēm sagrieztas olīves un saplucinātas salātlapas liek traukā, pārlej ar pagatavoto mērci, izdekorē ar sagrieztajām olām un pasniedz ar kraukšķīgu maizīti.