



Никоаз салата

Ако направите список од петте најпознати салати во светот, Никоаз салатата сигурно ќе се најде на него... Таа е класична комбинација на туна, јајца и компири.



Состојки:

- 2 мали конзерви туна
- 2 јајца
- Една рака црни и зелени маслинки
- 1 мала краставица
- Една рака боранија
- 2 ротквички
- Една рака чери домати
- 3 млади компири
- 4-5 листови зелена салата

Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте ја краставицата на мали стапчиња.

Немојте секогаш да го одбирате најлесниот начин на сечкање на краставицата на крукчиња... Бидете креативни.

Следно, тенко исечкајте ги ротквичките... Тие ќе дадат боја и посилен вкус.

Пресечете ги чери домати на половина.

Извадете ги семките од маслинките и пресечете ги на половина...

Користиме смеса од зелени и црни маслинки.

Исечкајте ги младите компири на крукчиња.

Чекор 2

Ставете ги компирите во зовриена вода и оставете ги да се варат околу 10 минути...

Потоа ставете ја боранијата и јајцата да се варат во жешката вода...

Потребни ни се тврдо варени јајца па затоа оставете ги да се варат 5-6 минути и потоа извадете ги и ставете ги во студена вода за да ги излупите.



Чекор 3

Време е за сервирање: Направете основа од листови зелена салата на чинија и потоа направете паралелни и попречни линии од сите состојки...

Почнете со главните состојки во средината. Туната, компирите, јајцата итн.

Оставајќи го зеленчукот по страните. Салатата на крај прелијте ја со високо квалитетно маслиново масло. Ладно цедено е најдобро.

Совет

Има многу варијации на оваа салата... Можете да додадете солени сардели или да направите богат прелив од лимон... А зошто да не ставите чадена туна, или ако се чувствувате навистина екстравагантно, подгответе кремнадли од свежа туна кои ќе ги ставите одозгора!

Користени производи:



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk