

Salată de carne de miel și ouă fierte – 0 rețetă savuroasă și plină de culoare



Salată de carne de miel și ouă fierte



0 rețetă **savuroasă și plină de culoare**: Salată de carne de miel și ouă fierte. 0 delicatessă perfectă pentru a folosi preparatele rămase de la sărbătorile de Paște! Pentru a uni toate aceste arome și texturi într-o **explozie de gust**, vom pregăti un **dressing ușor și răcoritor** din iaurt, cu un strop de usturoi și ierburi aromatice. Ingredientele pentru rețeta de Salată de carne de miel și ouă fierte sunt mai jos în descriere, iar **rețeta pas cu pas** este prezentată în video.

- 200 g pastramă de oaie/berbecuț/pulpă afumată
- 1 legătură mare salată verde
- 5 fire ceapă verde
- 1 ardei gras roșu
- 3 tije țelină apio
- 6-7 ridichi
- 1 legătură pătrunjel

- 1 ardei iute
- 3 ouă fierte

Dressing:

- 250 g iaurt gras
- zeama de la o lămâie
- 60 ml ulei de măsline
- 2 căței usturoi
- 1 lingură muștar dijon
- 1 linguriță miere
- 3 g sare

1. Tăiați ardeiul gras în bastonașe și apoi cubulețe.
2. Feliați ridichile și ceapa verde.
3. Tocați pătrunjelul și tijele de apio mărunț.
4. Rupeți salata verde bucăți.
5. Dacă folosiți, curățați ardeiul iute de semințe și tocați-l fin.
6. Tăiați carnea de miel rămasă din friptură în fâșii subțiri.
7. Tăiați ouăle fierte cubulețe.
8. Într-un bol mare, adăugați toate ingredientele pregătite: ceapa verde, ardeiul gras, ridichile, apio, pătrunjelul, ardeiul iute, salata verde, ouăle fierte și carnea de miel.
9. Într-un bol mic, combinați iaurtul grecesc cu zeama de lămâie și uleiul de măsline.
10. Adăugați usturoiul dat pe răzătoare, muștarul Dijon, mierea de albine și sarea.
11. Amestecați bine până obțineți un dressing omogen.
12. Turnați dressingul peste salată și amestecați bine pentru a distribui aromele uniform.
13. Lăsați salata să stea câteva minute înainte de servire pentru a permite ingredientelor să se combine armonios.

