ĀTRIE ŠVEICES SALĀTI NO HUGO





Mani mīļākie salāti! Taisnību sakot, nošpikoti Šveicē, kur tos pasniedz gandrīz jebkurā ēdināšanas iestādē. Un vasarā – kas var būt vēl labāk?

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
Ledus salātu galva
200 grami diētiskās salami vai jebkuras sviestmaižu desas

4 vārītas olas
Grieķu jogurts
1 lielāka ķiploka daiviņa
Rīvēts Parmezāna siers
Nedaudz sāls
Pētersīļi

Process:
Saplēsiet mazākos gabaliņos ledus salātu lapas tieši šķīvjos, kuros pasniegsiet (tieši saplēsti garšo vislabāk). Pievienojiet rupjākos salmiņos sagrieztu salami vai desu. Pievienojiet ripiņās sagrieztu vārītu olu.
Jogurtam pievienojiet nedaudz sāls, izspiestu ķiploku un labi samaisiet.
Sagatavotos salātus pārlejiet ar jogurta mērci, pārkaisiet sieru un sasmalcinātus svaigos pētersīļus.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo