

سلطة الخضار والبيض

المقادير:

- ½ كيلو بطاطا ، مقشرة
- 200 غ بازلاء
- 100 غ هليون
- 4 بيضة ، مسلوقة
- قبضة أوراق جرجير
- 4 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة بذور الخردل
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة بقدونس، مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في قدر، تضاف الماء ثم تسلق البطاطا على نار مرتفعة حتى الغليان.
2. تخفف الحرارة وتترك البطاطا على النار لحوالي 12 دقيقة لتصبح طرية.
3. تضاف البازلاء وتطهى لحوالي 3 دقائق ثم يضاف الهليون ويطهى لدقيقتين إضافيتين.
4. تصفى الخضار وتغسل بالماء ويقطع البيض الى أرباع.
5. تقطع حبات البطاطا الى أنصاف وتوزع الخضار في أطباق للتقديم ثم يوزع البيض المسلوق ثم توزع أوراق الجرجير.
6. لتحضير الصلصة، يخلط الزيت مع عصير الليمون والسكر والبقدونس وبذور الخردل والملح والفلفل وتوزع على الأطباق.