

Салат "Кодру"



Что нужно:

- грибы (на ваш вкус) - 300 г;
- яйца - 5 шт;
- сыр гауда - 100 г;
- морковь - 1 шт;
- уксус - 1 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- раст. масло, соль, ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Грибы промываем, и закладываем в кипящую подсоленную воду, добавляем уксус, отвариваем минут 20 и нарезаем;
2. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой на несколько минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
3. Сыр и морковь натираем;
4. Укроп мелко рубим;
5. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем растительным маслом.