

Jajko na twardo z oliwką

Eleganckie jajka na twardo z oliwkami – klasyka w nowej odsłonie

Jajka na twardo z oliwkami to **prosta, a zarazem wykwintna przekąska**, która zachwyci każdego. Na soczystych liściach sałaty układamy połówki jajek ugotowanych na twardo, obsypujemy je plasterkami oliwek i polewamy aromatycznym sosem czosnkowym. To połączenie delikatności jajka z wyrazistym smakiem oliwek i czosnku tworzy harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Przekąska idealna dla *miłośników klasycznych smaków* w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na stole dla dorosłych, jak i dzieci, które lubią proste, ale smaczne potrawy. To propozycja dla osób ceniących szybkie przygotowanie i efektowny wygląd dania.

Na jaką okazję?

Jajka na twardo z oliwkami doskonale sprawdzą się podczas **rodzinnych uroczystości**, spotkań ze znajomymi czy imprez okolicznościowych. To także świetny pomysł na *elegancką przekąskę* podczas świąt. Równie dobrze sprawdzą się jako lekka kolacja w ciepły letni wieczór lub jako element większego bufetu.

Czy wiesz, że?

Jajka to prawdziwa *skarbnica składników odżywczych* – zawierają wysokiej jakości białko, witaminy A, D, E oraz z grupy B. Oliwki natomiast są bogate w zdrowe tłuszcze i

przeciwutleniacze. Połączenie tych składników nie tylko cieszy podniebienie, ale także dostarcza organizmowi cennych substancji odżywczych.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić potrawę dodając **kolorowe akcenty** – paseczki czerwonej papryki, mieszankę zielonych i czarnych oliwek czy posypkę ze słodkiej mielonej papryki. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu czosnkowego odrobinę świeżych ziół – bazylii lub koperku.