

Sałatka ziemniaczano-brokułowa z marynowanymi jajkami

Sałatka ziemniaczano-brokułowa z marynowanymi jajkami

Ta kolorowa **sałatka ziemniaczano-brokułowa** to prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia! Soczyste ziemniaki gotowane w mundurkach, delikatne różyczki brokuła i intensywnie zabarwione jajka marynowane w burakach tworzą harmonijną kompozycję smaków i tekstur. Całość skropiona kremowym sosem na bazie jogurtu z dodatkiem sosu lazuru to propozycja, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Sałatka idealnie sprawdzi się jako propozycja dla osób ceniących *zdrowe i pełnowartościowe posiłki*. Bogata w białko, błonnik i witaminy, stanowi doskonałą opcję dla wegetarian oraz wszystkich, którzy poszukują lekkiego, ale sycącego dania. Dzieci również pokochają jej kolorowy wygląd i przyjemny smak.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się zarówno jako **samodzielny posiłek** na lunch czy kolację, jak i jako efektowny dodatek do grilla lub świątecznego stołu. Sałatka świetnie komponuje się z pieczonymi mięsami, a jej atrakcyjny wygląd uczyni z niej ozdobę każdego bufetu czy przyjęcia rodzinnego.

Czy wiesz, że?

Marynowanie jajek w soku z buraków to nie tylko sposób na uzyskanie pięknego koloru, ale także na wzbogacenie ich o cenne składniki odżywcze. Buraki zawierają naturalne barwniki, które nadają jajkom charakterystyczny różowo-fioletowy odcień i subtelny smak.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *prażone pestki słonecznika* dla chrupkości, dodać kawałki wędzonego łososia dla miłośników ryb lub zastąpić [sos](#) lazururowy musztardą z miodem dla słodko-pikantnej nuty. Latem warto dodać świeże zioła – koperek lub bazylię.