

# Salatka wielkanocna

**Składniki:** 6 jajek ugotowanych na twardo, łyżka świeżo utartego chrzanu, sok z całej cytryny, szklanka kwaśnej śmietany kremowej, 2 kwaskowe jabłka, cebula, 2 ziemniaki ugotowane w łupinkach, 4 przepiórcze jajeczka ugotowane na twardo, sól, cukier, świeżo zmielony biały pieprz.

**Przygotowanie:** utarty na tarce z małymi otworami chrzan natychmiast zalewamy sokiem z cytryny, mieszamy. Obrane ze skorupki jajka, obrane ze łupinek ziemniaki oraz pozbawione skórki i gniazd nasiennych jabłka kroimy w zgrabną kostkę, cebulę najdrobniej siekamy. Składniki salatkę łączymy z utartym chrzanem, zalewamy śmietaną przyprawioną solą, cukrem i pieprzem, całość owijamy szczelnie folią aluminiową, odstawiamy na godzinę w chłodne miejsce. Przed podaniem przybieramy gałązkami rzeżuchy i połówkami przepiórczych jajeczek.

