

Σαλάτα με πιπεριές και αυγά ορτυκιού



Σαλατούλα για να συνοδεύσουμε το κρασάτο κρέας μας που φτιάξαμε στο πρώτο μέρος της εκπομπής. Τέλεια ιδέα εύκολη και γρήγορη με σούπερ υλικά. Πάμε να την φτιάξουμε.

Υλικά:

Πράσινη σαλάτα

1 πιπεριά φλωρίνης από βαζάκι

Αυγά Ορτυκιού τουρσί ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

Ελαιόλαδο με άρωμα Πορτοκάλι

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

ξύδι μπαλσάμικο λευκό ARISTON

Εκτέλεση:

Βάζεις στην σαλάτα, αλάτι, ελαιόλαδο με γεύση πορτοκάλι , ξύδι βαλσάμικο λευκό, βάζεις την πιπεριά φλωρίνης και τα αυγά ορτυκιού.

Δες και το βίντεο με την εκτέλεση από την εκπομπή Harry Cook

Δε
ς
το
κρ
ασ
άτ
ο
κρ
έα
ς
[εδ
ώ.](#)

