Wkrótce Wielkanoc i czas przygotowań. Tradycyjne potrawy mogą być podane w inny, ciekawy sposób. Proponuję **warstwową sałatkę wielkanocną**, ułożoną w zgrabną kolorową kompozycję. Połączenie prostych składników daje bardzo smaczny efekt.



**Składniki (3 porcje)**

* 3 jajka
* 3 łyżki pokrojonej drobno szynki gotowanej
* 200 g pieczarek
* 5 różyczek brokułu
* szczypiorek
* rzeżucha
* 3 łyżki majonezu
* sól, pieprz

**Wykonanie**

Jajka gotujemy na twardo i studzimy. Oddzielamy białka od żółtek, białka siekamy i mieszamy z łyżką majonezu, żółtka rozgniatamy widelcem i również mieszamy z majonezem, jajka doprawiamy solą i pieprzem. W osolonej wodzie gotujemy brokuł przez kilka minut. Po ostudzeniu kroimy w mniejsze kawałki, dodajemy majonez i mieszamy. Pieczarki ścieramy na tarce i podsmażamy do odparowania, doprawiamy solą i pieprzem.

Przystępujemy do układania sałatki. Możemy wykorzystać formę w kształcie pierścienia, który po ułożeniu sałatki będzie można łatwo usunąć. Na dno układamy pieczarki, następnie białka jajek, pokrojoną szynkę, brokuł, żółtka i ozdabiamy posiekanym szczypiorkiem i rzeżuchą. Smacznego 🙂