

Cea mai Delicioasă SALATĂ de OU [APERITIV]



Cea mai Delicioasă SALATĂ de OU [APERITIV]



Această salată de ouă este ideală pentru a folosi resturile de ouă fierte de la Paște sau pentru a pregăti un aperitiv rapid și delicios în orice altă ocazie. Combină texturi și arome diverse, fiind o opțiune excelentă pentru un prânz sățios sau ca parte dintr-un bufet la o petrecere.

- 10 ouă fierte tare sau mediu
- 1 tijă țelină apio
- 6-7 castraveci murați (oțet sau saramură)
- 1 legătură de mărar
- 1 legătură de ceapă
- 2-3 linguri de muștar
- 4-5 linguri de maioneză de casă sau cumpărată
- sare și piper după gust

1. Fierbeți ouăle tare, lăsați-le să se răcească, apoi curățați-le de coajă. Tăiați ouăle în cubulețe mici.



2. Tăiați țelina apio în jumătate, apoi în fâșii subțiri și în final în cubulețe mici.
3. Tăiați ceapa verde în rondele fine, iar mărarul tocați-l mărunt.
4. Tăiați castraveții murați în bastonașe, apoi în cubulețe de aproximativ 5-6 mm.



5. Într-un bol mare, adăugați ouăle, țelina, ceapa verde, mărarul, castraveții, muștarul și maioneza. Amestecați bine toate ingredientele și ajustați gustul cu sare, după necesitate.

