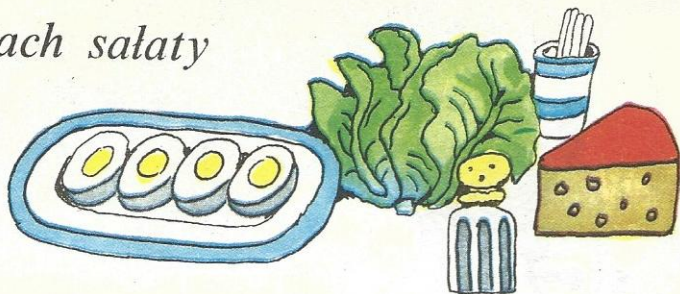


Przepis na regaty na liściach sałaty

1 główka sałaty,
4 jajka,
4 plasterki żółtego sera,
16 wykałaczek,
szczypta soli.



Jajka ugotować na twardo (gotują się około 15 minut), wstawić do zlewu i przez chwilę trzymać pod strumieniem zimnej wody. Obrąć ze skorupki i przekroić ostrym nożem wzdłuż na dwie równe części.

Sałatę podzielić na liście i starannie opłukać pod kranem. Wymyte liście osączyć z wody i poukładać na półmisku. Na sałacie poustawiać połówki jajek. Lekko posolić.

Z żółtego sera wyciąć trójkątne żagle. W każdą połówkę jajka wbić po dwie wykałaczki. Między wykałaczki wsunąć trójkąciki sera.

No i każdy widzi, że sałata to fale, jajka – to łódki, a ser – to żagle.

