

Jajka w gniazdku z łososia

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony łosoś	8 plastrów
sałata	kilka liści
kapary	16 sztuk
pokrojony w kostkę pieczony kurczak	2/3 szklanki
ziemniak	3 sztuki
seler	1 kawałek
jabłko	1 sztuka
majonez	2/3 szklanki
ostra musztarda	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	--
imbir	1 szczypta
jajko ugotowane na twardo	8 sztuk
ogórek kiszony	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemiaki i
seler
oczyścić,
opłukać i
ugotować.
Następnie
ostudzić i
pokroić w
kostkę.
Cebulę obrać
i posiekać.
Jabłko i
ogórek obrać
i również
pokroić na
kostkę lub na
zapałkę.
Przygotowane
składniki
połączyć,
dodać mięso
kurczaka,
przyprawić do
smaku i
wymieszać.
Przygotować
sos: Majonez
wymieszać z
musztardą i
sokiem z
cytryny,
przyprawić
solą,
pieprzem
Prymat,
papryką
Prymat i
imbirem
Prymat.
Sałatkę połączyć
sosem,
wymieszać i
ułożyć na
półmisku lub
na osobnych
talerzykach
na listkach
sałaty. Plastry
łososia
zwinąć w
gniazdka,
ułożyć je na
sałatce, na
nich ułożyć
jajka i
przybrać
kaparami.
Podawać z
białym
pieczywem.