

kapary z sosem chałteline

KROKODYL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	30 dkg
szynka surowa wędzona	15 dkg
kapary	1 łyżka
ogórek konserwowy	2 szt
jajko ugotowane na twardo	4 szt
szczypiorek usiekany	4 łyżki
śmietana	150 ml
majonez	4 łyżki
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
kawior	2 łyżki
sałata	1 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszać: posiekane jajka, cienkie plasterki cebuli, ugotowaną wołowinę, szynkę i ogórek pokrojone w kostkę, następnie posiekany szczypiorek i kapary. Posolić i popieprzyć do smaku.

SOS: kawior, majonez, śmietana i musztarda wymieszane i podane w sosjerce.