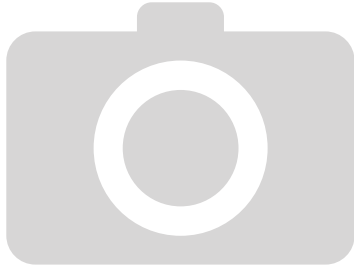


Łosoś na przystawkę

ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser salami	5 plasterków
wędzony łosoś	5 plasterków
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
oliwa	50 ml
sałata zielona	5 liści
ogórek zielony	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plasterki łososia rozłożyć na talerzu. Plasterki sera i posypać ziołami prowansalskimi, panierować w jajku i w bułce tartej i smażyć na rozgrzanej oliwie. Ser układać na łososiu, zawinąć go w rulonik i układać na liściach sałaty. Przybrać ogórkiem.