

## Sałatka z łososiem w lekkim sosie

**JORDI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>filet z łososa</b>              | 300 gram |
| <b>mix sałat</b>                   | 200 gram |
| <b>jajko</b>                       | 3 sztuka |
| <b>rzodkiewka</b>                  | 8 sztuka |
| <b>pomidor koktajlowy</b>          | 8 sztuka |
| <b>oliwa</b>                       | do smaku |
| <b>Musztarda francuska Prymat</b>  | do smaku |
| <b>czosnek</b>                     | 2 ząbek  |
| <b>miód</b>                        | 1 łyżka  |
| <b>sól</b>                         | do smaku |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku |
| <b>ogórek</b>                      | 2 sztuka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotować jajka-na twardo. Obrać i pokroić w ćwiartki.
2. Filet z łososa umyć, posolić i popieprzyć i usmażyć na patelni grillowej, na maśle, na złoty kolor z obydwu stron.
3. Pomidory sparzyć i pokroić w ćwiartki.
5. Ogórki umyć, pokroić w plastry, rzodkiewkę również.
6. Sałaty umieścić w misce, dorzucić pokrojone warzywa, na końcu jajka.
7. Łososa pokroić na kawałki i również ułożyć w misce.
8. Czosnek posiekać i utrzeć ze szczyptą soli.
9. W oddzielnej misce wymieszać musztardę z miodem i wcześniej przygotowanym czosnkiem, na końcu dodając oliwę.
10. Doprawić sos pieprzem i solą.
11. Przygotowanym dressingiem polać sałatkę tuż przed podaniem.

