

Sałatka z łososiem wędzonym, kaparami i jajkami przepiórczymi



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

jajka przepiórcze	25 sztuk
łosoś wędzony	10 dag
jabłuszka kaparowe	2 duże łyż.

Na sos:

śmietana 22%	1 szklanka
chrzan	1 łyżeczka
rzeżucha	2 duże łyż.
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

Do smaku:

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo (3 min), ostudzić, obrać i opłukać zimną wodą. Łososia pokroić w szerokie, krótkie paski. Jajka przekroić na pół, dodać łososia, kapary i wymieszać.

Przygotować sos: śmietanę ubić z sokiem z cytryny, wymieszać z chrzanem, rzeżuchą i koperkiem Prymat, posolić i popieprzyć. Sałatkę polać sosem, wymieszać i posypać papryką Prymat.