

Wielkanoc: Sałatka z jajek przepiórczych i łososia



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	10 dag
kapary całe Smak	2 łyżki
sos	
Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy węgierski Prymat	1 opakowanie
jogurt naturalny	120 g
starty chrzan	1 łyżeczka
rzeżucha	2 (posiekana)
jajka przepiórcze	25 sztuk

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 chrzaniem, rzeżuchą i koperkiem Prymat, posolić i popieprzyć. Sałatkę połączyć sosem, wymieszać i posypać papryką Prymat.