

## Wielkanoc: Sałatka z jajkiem, śledziami i świeżym koprem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	4 szt.
<b>filety śledziowe</b>	300 g
<b>ogórek</b>	1 długi
<b>jabłko kwaśne</b>	1 szt.
<b>ziemniak</b>	1 szt.
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1/2 cytryny
<b>wino białe wytrawne</b>	1/2 szklanki
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka i jaja ugotować na twardo. Jabłko i ogórka umyć, obrać i pokroić w kostkę wraz z ugotowanym ziemniakiem. Jajka pokroić w plastry, a śledzia na cienkie paseczki. Koperek drobno posiekać. Wszystkie składniki przełożyć do miseczki i delikatnie połączyć. Wierzch poleć sosem – wymieszać oliwę z sokiem i winem, dodać 4 łyżki musztardy i doprawiać do smaku przyprawami. Ponownie delikatnie wymieszać i obficie posypać świeżo posiekanym koprem.