

Sałatka z wędzonym łososiem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

połówka brzoskwini z puszki	6 sztuk
sałata	1 główka
cykoria	1 sztuka
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
majonez	4 łyżki
keczup	1 łyżka
sok z cytryny	--
mielona kolendra Prymat	1 szczypta
sól	--
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
imbir	--
wędzony łosoś	25 (cienkie plasterki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę umyć, osuszyć i porozrywać na mniejsze kawałki. Brzoskwinie pokroić w paseczki. Plastry łososa zwinąć w ruloniki lub pokroić w paseczki. Cykorię podzielić na listki, umyć i osuszyć. Na półmisku układać kolejno: sałatę, listki cykorii, łososa i brzoskwinie.

Przygotować sos: majonez wymieszać z keczupem, sokiem z cytryny i przyprawami Prymat. Staranie wymieszać i połączyć sałatkę. Przed podaniem posypać sałatkę koperkiem Prymat.