

Jajka w gniazdku z łososia



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony łosoś	8 plastrów
sałata	kilka liści
kapary	16 sztuk
pokrojony w kostkę pieczony kurczak	2/3 szklanki
ziemniak	3 sztuki
seler	1 kawałek
jabłko	1 sztuka
majonez	2/3 szklanki
ostra musztarda	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	--
imbir	1 szczypta
jajko ugotowane na twardo	8 sztuk
ogórek kiszony	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i seler oczyścić, opłukać i ugotować. Następnie ostudzić i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i posiekać. Jabłko i ogórek obrać i również pokroić na kostkę lub na zapałkę. Przygotowane składniki połączyć, dodać mięso kurczaka, przyprawić do smaku i wymieszać.

Przygotować sos: Majonez wymieszać z musztardą i sokiem z cytryny, przyprawić solą, pieprzem Prymat, papryką Prymat i imbirem Prymat. Sałatkę polać sosem, wymieszać i ułożyć na półmisku lub na osobnych talerzykach na listkach sałaty. Plastry łososia zwinąć w gniazdko, ułożyć je na sałatce, na nich ułożyć jajka i przybrać kaparami. Podawać z białym pieczywem.

