

Z jajek przepiórczych i łososia



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś wędzony	10 dag
kapary	2 łyżki
śmietana 22-procentowa	1 szklanka
starty chrzan	1 łyżeczka
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
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 chrzanem, rzeżuchą i koperkiem Prymat, posolić i popieprzyć. Sałatkę połączyć sosem, wymieszać i posypać papryką Prymat.