

Sałatka z wędzonym łososiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata lodowa	1/2 główki
ogórek zielony	1 szt
jaja	3 szt
łosoś wędzony plastry	250 g
kapary	2 łyżki
Dressing:	
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
woda	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gorujemy na twardo, następnie kroimy na ćwiartki.

Ogórka kroimy w cienkie plastry. Po sparzeniu skórki można go nie obierać.

Sałatę rwiemy na kawałki.

Wszystkie składniki mieszamy w salaterce a na wierzch kładziemy porwane na kawałki plastry wędzonego łososa i sypujemy kapary.

W szklance połączyć wszystkie składniki dressingu i dobrze wymieszać a następnie polać nim sałatkę.

Wskazówki: Ocet balsamiczny można zastąpić sokiem z cytryny.

