

Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg wędzony	100 g
jajko	3 szt
koperek	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
ziemniaki młode	
kapary	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oskrobane ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Im mniejsze ziemniaczki tym ładniejszy efekt końcowy. Kroimy na połówki ewentualnie w ćwiartki.

W 3-4 łyżkach wody rozpuszczamy łyżeczkę cukru, dodajemy łyżkę octu balsamicznego i posiekany koperek. Łączymy dressing z ziemniakami.

Ugotowane na twardo jajka kroimy w grubą kostkę. Każde jajko na 8 kawałków. Delikatnie mieszamy z ziemniakami. Na wierzch kładziemy kawałki ryby i posypujemy kaparami. Oprószamy świeżo mielonym pieprzem.