

Sałatka sezonowa z plastrami wędzonego łososia norweskiego z jajkiem w koszulce i sosem francuskim - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bukiet sałat

pomidory koktajlowe (czerwone)	4 sztuki
pomidory koktajlowe (żółte)	4 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
jajko	4 sztuki
łosoś wędzony plastry	300 gram
serek kanapkowy biały	4 łyżki
cytryna	1 sztuka
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Umyte, oczyszczone i osuszone sałaty wymieszać i połączyć z sosem francuskim Prymat przygotowanym zgodnie z opisem umieszczonym na opakowaniu.
- KROK 3 Przygotować jajka w koszulce: W garnku zagotować litr wody z octem, następnie delikatnie wbijać jajka i gotować około 4 minut, aż się zetną.

KROK 4 Sałaty, pomidory koktajlowe, wędzonego łososia, jajka w koszulkach i serek Philadelphia ułożyć na talerzach, udekorować cząstkami cytryny, posypać kolorową cebulą oraz doprawić Pieprzem czarnym grubo mielonym.

KROK 5 Smacznego!