

Wielkanoc: Sałatka z jajkiem, śledziami i świeżym koprem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 szt.
filety śledziowe	300 g
ogórek	1 długi
jabłko kwaśne	1 szt.
ziemniak	1 szt.
oliwa	4 łyżki
sok z cytryny	1/2 cytryny
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka i jaja ugotować na twardo. Jabłko i ogórka umyć, obrać i pokroić w kostkę wraz z ugotowanym ziemniakiem. Jajka pokroić w plastry, a śledzia na cienkie paseczki. Koperek drobno posiekać. Wszystkie składniki przełożyć do miseczki i delikatnie połączyć. Wierzch poleć sosem – wymieszać oliwę z sokiem i winem, dodać 4 łyżki musztardy i doprawiać do smaku przyprawami. Ponownie delikatnie wymieszać i obficie posypać świeżo posiekanym koprem.