

Łosoś po sztokholmsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| wędzony łosoś | 20 dkg |
| zielona sałata | 1 główka |
| masło | 2-3 łyżki |
| gęsta śmietana | 1/2 szklanki |
| cebula czerwona | 1 sztuka |
| Pieprz czarny Prymat w młynku | do smaku |
| bułka czerstwa | 6 plastrów |
| kawior czarny | 4-5 łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę umyć i osuszyć, pokroić w paseczki. Łososa również pokroić w paseczki. Cebulę drobno posiekać. Bułkę pokroić w plasterki, obrumienić na maśle. Ciepłe grzanki układać na talerzykach, posypać sałatą, posiekaną cebulą wymieszaną ze śmietaną i paseczkami łososa. Na wierzchu ułożyć odrobinę kawioru. Oprószyć świeżo zmielonym pieprzem.