

ANIA STARMACH

Sałatka z łososiem i jajkiem

Co kupić?

- 100g łososia wędzonego
- 3 jajka
- 1 sałata rzymska
- 2 łyżki kaparów
- 2 kromki chleba
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Chleb pokrój w małą kostkę, włóż do rozgrzanego piekarnika (200 stopni). Piecz z włączoną funkcją grill przez 3-5 minut aż chleb się delikatnie podpiecze.
2. Jajka włóż do garnka, zalej wodą, od momentu zagotowania gotuj 7 minut (mają być nie do końca ścięte). W międzyczasie przygotuj resztę składników.
3. Sałatę przekrój na połowę, a następnie pokrój w paski.
4. Oliwę wymieszaj z sokiem z cytryny.
5. Jajka po ugotowaniu przelej zimną wodą, obierz ze skorupki i przekrój na połówki.
6. Sałatę rozłóż na talerzach, dodaj kawałki łososia, połówki jajek, kapary i grzanki. Całość skrop dressingiem. Smacznego!