

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

SAŁATKOWE ŁÓDECZKI Z ŁOSOSIEM

Składniki:

- 6 liści sałaty rzymskiej
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 60g sera camembert
- 50g łososia wędzonego
- ½ podłużnej papryki
- 4 pomidorki koktajlowe
- 2 rzodkiewki
- ½ szalotki
- 2 łyżeczki sosu słodko kwaśnego
- sól, pieprz, koper do dekoracji



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Liście sałaty myjemy, osuszamy i przycinamy dolne końce. Układamy na talerzu. Każdy liść smarujemy wzdłuż nerwu odrobiną sosu słodko kwaśnego
2. Pomidorki i rzodkiewki kroimy na połówki. Z papryki wykrawamy 6 niezbyt cienkich plasterków, szalotkę kroimy na 6 średniej grubości plastrów. Obrane jajko obieramy i kroimy wzdłuż na ćwiartki, połówkę camemberta przekrawamy na cztery części, łososia rozdrabniamy na nieduże kawałki.
3. Na 2 liściach sałaty układamy po 2 połówki pomidorków, kawałki łososia i po 2 plasterki papryki. Na kolejnych 2 liściach po 2 połówki czerwonych pomidorków, 2 ćwiartki jajka i 2 plasterki papryki, na ostatnich liściach po 2 połówki rzodkiewki, 2 kawałki sera i 2 plasterki papryki. Na każdej porcji układamy 1 plaster szalotki podzielony na krążki. Oprószamy solą, pieprzem i dekorujemy gałązkami koperku.

SMACZNEGO!