



ŁOSOŚ NA ZIELONYCH NÓŻKACH



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 garści rzeżuchy
- × 3-4 jaja od „Zielononóżki”
- × 60-80 g łososia wędzonego w plastrach
- × 4-5 rzodkiewek
- × 2-3 łyżki kaparów
- × oliwa z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 2 łyżki majonezu
- × 2 łyżeczki chrzanu

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka, w temperaturze pokojowej, wkładamy delikatnie do wrzącej, osolonej wody i gotujemy na średnim ogniu przez około 8 minut. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i kroimy na plasterki. Najwygodniej posłużyć się kralnicą do jajek.
2. Kapary odcedzamy z zalewy, a rzodkiewki kroimy na przykład w słupki.
3. Plasterki łososia kroimy na mniejsze kawałki.
4. Majonez łączymy z chrzanem.
5. Na talerzu rozkładamy rzeżuchę (przykrywając całe dno naczynia), skrapiamy ją oliwą z oliwek, dodajemy świeżo mielony pieprz i ewentualnie solimy do smaku. Na rzeżusze rozkładamy plasterki jajek, które polewamy/smarujemy przygotowanym sosem majonezowo-chrzanowym. Następnie na jajeczkach układamy kawałki łososia, całość doprawiamy świeżo mielonym pieprzem, a na koniec posypujemy rzodkiewkami i kaparami. Dodatkowo, wierzch możemy udekorować rzeżuchą.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam plasterki jajeczek z widocznym żółtkiem, a pozostałe białka dodałam do pasty jajecznej.
- × Łososia możecie zastąpić inną wędzoną rybą np. pstrągiem albo kawałkami makreli, doskonale sprawdzą się także kawałeczki odsączonego z oleju śledzia – wówczas można dodać do sałatki jeszcze czerwoną cebulę.