



## ZŁOTE TARASY



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 liście sałaty rzymskiej
- × 4 plastry Fileta Złocistego SOKOŁÓW
- × 1 kurze jajko rozmiar „L”
- × 4 rzodkiewki
- × 8 pomidorków koktajlowych
- × 1 łyżka pestek dyni
- × 1 garstka kiełków rzodkiewki
- × 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Jajko w temperaturze pokojowej wkładamy do garnuszka z wrzącą wodą i gotujemy na małym ogniu przez 6 min. Następnie szybko zdejmujemy z palnika i wkładamy na kilka minut do bardzo zimnej wody. Po obraniu przekrawamy wzdłuż na pół. Białko powinno być ścięte, a żółtko półpłynne.
2. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
3. Plastry Fileta Złocistego kroimy w paseczki.
4. Rzodkiewki kroimy na plasterki, a pomidorki na połówki.
5. Na talerze wykładamy po jednym liściu sałaty rzymskiej, a na nich układamy naprzemiennie paseczki Fileta Złocistego, plasterki rzodkiewki, pomidorki oraz pestki dyni i skrapiamy oliwą z oliwek. Na środku układamy połówki jajka posypujemy kiełkami rzodkiewki i doprawiamy solą oraz pieprzem.

