

ŚNIADANIE Z IKRĄ

  15 min.  8 min.   2-4 porcje

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 krajalnicą do jajek.
2. Ogórka, obranego buraka i marchewkę kroimy na cieniutkie plasterki i wrzucamy do osobny miseczek. Oliwę łączymy z octem balsamicznym, syropem z agawy oraz solą i pieprzem. Przygotowany sos wlewamy do miseczki z marchewką i burakiem.
3. Na talerzu/półmisku układamy rzeżuchę, a następnie naprzemiennie wykładamy kukurydzę, plasterki warzyw wraz z sosem. Plastry jajek pokrywamy majonezem oraz łyżką kawioru po czym układamy na talerzu z sałatką.

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

* 2 garści rzeżuchy
* 1 ogórek (krótki)
* 1 marchewka
* 1 podłużny burak
* 3 łyżki kukurydzy
* 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika
* 2 jajka
* 1 słoiczek czarnego kawioru
* 2 łyżki majonezu
* 2-3 łyżki oliwy z oliwek
* 1 łyżka białego octu balsamicznego
* kilka kropli syropu z agawy
* sól himalajska, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

* Do przygotowania tak równiutkich i cieniutkich plasterków wykorzystałam znakomitą szatkownicę V-HEBEL BÖRNER.

