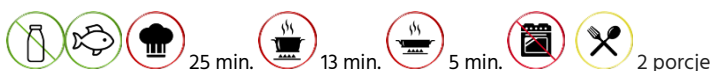




NA 3 ZIARNKACH TOSTU



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 4 kromki chleba TOST 3 ZIARNA PUTKA
- × 3 jajka „L”
- × 1 łyżka majonezu, 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- × 8-10 zielonych szparagów
- × 125 g łososa wędzonego na gorąco z chili
- × oliwa z oliwek

SKŁADNIKI NA DEKORACJĘ:

- × 1 garstka ziarenek kukurydzy
- × 6 półplasterków rzodkiewki
- × 2 gałązki tymianku
- × 3 główki szparagów

PRZYGOTOWANIE:

1. Od szparagów odcinamy główki, a łodygi kroimy na plasterki około 0,5 cm długości. Na patelni rozgrzewamy oliwę, a następnie wrzucamy na nią pokrojone szparagi, dodajemy świeżo mielony pieprz kolorowy, lekko solimy i smażymy je przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Główki gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem cukru przez 5 minut, odcedzamy i osuszamy. 3 sztuki przekrawamy wzdłuż na pół, a pozostałe wykorzystujemy do innego przepisu, albo podajemy wraz z sałatką.
2. Jaka gotujemy na twardo, obieramy, kroimy w kostkę i łączymy z majonezem, musztardą oraz solimy do smaku
3. Przy pomocy obręczy kulinarnych, z kromek chleba wycinamy koła. Następnie formujemy bryłę układając kolejno w obręczy krążek chleba, masę jajeczną, szparagi, ponownie krążek chleba, jajka oraz kawałki łososa. Wierzch dekorujemy główkami szparagów, plasterkami rzodkiewek, kukurydzą i gałązkami tymianku.