



## CHRZANIK DZIADUNIA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat (1-2 łyżki oliwy z oliwek)
- × 7-8 jajeczek przepiórczych
- × 6 rzodkiewek
- × 1 czerwona cebula
- × 5 cm kawałek ogórka zielonego
- × 100 g plasterów łososia wędzonego
- × 1 garstka kiełków rzeżuchy
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 3 łyżeczki Chrzanu Tartego Ogródek Dziafunia
- × 80 g serka śmietankowego kanapkowego
- × 1/2 szklanki rzeżuchy

### PRZYGOTOWANIE:

1. Mango blendujemy. Do pulpy dodajemy majonez oraz curry i mieszamy łyżką aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy chrzan, serek śmietankowy oraz rzeżuchę i miksujemy aż uzyskamy jasno zielony sos o jednolitej konsystencji.
3. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku i gotujemy przez 3 minuty. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i przekrawamy na połówki.
4. Rzodkiewkę kroimy w plasterki lub wykorzystujemy temperówkę do warzyw.
5. Ogórka przekrawamy na pół, wydrążamy, osuszamy i kroimy w paseczki.
6. Cebulę przekrawamy na pół, a następnie w piórka.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie listki sałat skropione oliwą, jajeczka, rzodkiewki, cebulę, ogórka oraz podzielone na mniejsze kawałki plastry łososia. Całość doprawiamy solą oraz pieprzem oraz polewamy sosem, a na koniec posypujemy kiełkami rzeżuchy.

