



## WIOSNA Z DZIADUNIEM



### SKŁADNIKI:

- × 2 duże garści mixu sałat
- × 1 garść kiełków rzodkiewki
- × 3-4 płaty śledzia wędzonego na gorąco
- × 2-3 łyżki prażonych płatków migdałowych
- × 3 łyżki kukurydzy konserwowej
- × 12-16 jajeczek przepiórczych
- × 2 łyżki majonezu
- × 2 łyżeczki Chrzanu Tartego
- × Ogródek Dziadunia
- × oliwa z oliwek, sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez dokładnie mieszamy z chrzanem.
2. Jajeczka przepiórcze wkładamy do wrzątku, i gotujemy przez 3-4 minuty, po czym zalewamy zimną wodą, obieramy i osuszamy.
3. Płaty śledzia obieramy ze skóry dzieląc rybkę na mniejsze kawałki.
4. Na półmisek układamy naprzemiennie listki sałat, jajeczka, kukurydzę i kawałki rybki. Całość skrapiamy oliwą, doprawiamy solą oraz pieprzem. Na koniec polewamy sałatkę sosem chrzanowym, obsypujemy płatkami migdałowymi oraz kiełkami.

