



## SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, JAJKIEM, KAWIOREM I OLIVKAMI

czas przygotowania  
**15 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco – 1 op.  
kiełki słonecznika – 1 kubek  
sałata rzymska mini  
– kilkanaście listków  
oliwki czarne – kilkanaście sztuk  
czerwona cebula – ½ sztuki  
jajko – 2-3 sztuki  
kawior z łososia – 1-2 łyżki

**Sos**  
musztarda gruboziarnista  
– 1 łyżka  
ocet winny – ½ łyżki  
anchovies – 1 filet (posiekany)  
koperek – 1 łyżka (posiekany)  
oliwa – 1 łyżka  
szalotka – ¼ sztuki sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka gotujemy na twardo. Warto wiedzieć, jak się to robi, bo Wielkanoc za pasem. Dlatego zanim zabierzemy się za pisanki, poćwiczmy na naszej sałatce.
2. Wkładamy jajka do zimnej wody i odpalamy gaz. Lepiej, żeby jajka były w temperaturze pokojowej, czyli nie prosto z lodówki. Czekamy, aż woda zacznie wrzeć, solimy ją i rozpoczynamy odliczanie 8 minut. Jajka raczej nie powinny pękać, ale na wszelki wypadek zmniejszamy ogień.
3. Ugotowane jajka przelewamy zimną wodą, żeby zatrzymać proces gotowania i nie poparzyć rąk. Delikatnie ostukujemy je łyżeczką albo uderzając o blat i obieramy ze skorupki. Obrane jajka kroimy wzdłuż na połówki.
4. Łososia dzielimy na mniejsze kawałki. Tutaj panuje pełna dowolność jeśli chodzi o rozmiar kawałków łososia i sposób na ich uzyskanie. MOWI jest tak delikatny, że bez problemu daje się podzielić.
5. Sięgamy po elegancką misę. Wsypujemy do niej umyte i osuszone liście sałaty. Dodajemy oliwki, cebulę pokrojoną w plastry oraz kiełki słonecznika. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
6. Czas, aby jajka z kawiosem znalazły się na swoim honorowym miejscu. Najpierw pokrywamy połówki jajek kawiosem z łososia, a potem układamy je na szczycie sałaty. Będą musiały się podzielić miejscem na podium, bo łosoś MOWI też zasługuje na medal. Dodajemy go do sałaty.
7. Ach, co to będzie za przyjemny i łatwy do zrobienia sos! Wszystkie składniki po prostu łączymy w dowolnym naczyniu. Najtrudniejszy krok w jego przygotowaniu to pokrojenie szalotki. Gotowe?
8. Jajka z kawiosem już znalazły się w sałacie, a wszystkiemu przygląda się odświętnie przyprawiony MOWI. To znak, że należy podać sałatkę i zająć się smakiem! Smacznego!



O JAKOŚĆ TEGO PRZEPISU  
ZADBALIŚMY ZGODNIE  
Z WIELOWIEKOWĄ  
TRADYCJĄ – DBAJĄC  
O MOWI AŻ OD NARYBKU.