



SAŁATKA NICEJSKA Z KAWAŁKAMI ŁOSOSIA WĘDZONEGO NA GORĄCO

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łoś wędzony na gorąco
fasolka szparagowa – 300 g
czarne oliwki – 200 g
mix sałat – 150 g
pomidorki koktajlowe – 300 g
filety anchois – 9 sztuk
jajka – 4 sztuki
oliwa z oliwek – 75 ml
sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaczniemy od przygotowania dressingu, który będzie czekał na finał naszej pracy. W tym celu miksujemy ze sobą ocet winny, oliwę z oliwek, musztardę oraz nieco cukru i doprawiamy je do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.
2. Pora na kolejne kroki: gotujemy jajka na twardo. Czas gotowania jajek wynosi od 8 do 10 minut, licząc od zagotowania wody, tylko przypominamy. Po ugotowaniu jajka pokroimy na ćwiartki.
3. Jajka się gotują, a więc mamy parę minut – myjemy i suszymy sałatę, kroimy pomidorki koktajlowe, otwieramy puszkę z anchois i słoiczek czarnych oliwek.
4. Wrzucamy wszystko do przygotowanej uprzednio miski i mieszamy ze sobą – oczywiście dbając o proporcje czyli podane w przepisie ilości składników. Nie chcemy, aby któryś dominował za bardzo, bo nasza sałatka z łososiem ma mieć przewodni smak... wędzonego łososa.
5. Skoro w misce znajdują się już wszystkie składniki, przechodzimy do punktu kulminacyjnego – dzielimy wędzonego łososa MOWI na mniejsze kawałki, dodajemy do przygotowanej sałatki i polewamy dressingiem. Całość mieszamy – to faktycznie nic trudnego, a sałatka nicejska jest już gotowa!

PS

Sałatka nicejska jest bardzo pożywna i zdrowa, a jej wyjątkowy smak zapewnia dobrze wędzony łosoś MOWI. Nie bójcie się jednak eksperymentować i zastępować jej podstawowych składników innymi elementami. Na przykład zastępując oliwki kaparami czy dodając awokado. I koniecznie dajcie nam znać jak sałatka z łososiem wygląda w Waszym wykonaniu!

I chwila dla naszego sponsora: oto pyszny kawałek łososa wędzonego na ciepło MOWI – doskonały na kanapki oraz do quiche, zup i omeletów. Podziel go na kawałki i dodaj do sałatki. Jego mocno uwędzony smak doda charakteru i dobra MOWI zdrowej, letniej potrawie. Jedz teraz!



CZY WIECIE, DLACZEGO
NORWEGIA TO
NAJSZCZĘŚLIWSZY KRAJ
NA ZIEMI? TEN PRZEPIS
WAM NA TO ODPOWIE.