



SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, JAJKIEM, OLIWKAMI, MARCHEWKĄ I POMIDORAMI

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco
sałata freeze lub rzymska – kilka listków
jajka – 1 sztuka
czarne oliwki z pestką – kilka sztuk
małe kolorowe marchewki – 2 sztuki
kapary – kilka sztuk
orzeszki pini – 2 łyżki
sok z cytryny – 1 łyżka
pomidorki cherry – kilka sztuk
oliwa z pierwszego tłoczenia – 1 łyżka
czosnek – 1 ząbek



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotowanie zaczniemy od umycia i osuszenia sałaty, po prostu.
2. Następnie gotujemy jajko na twardo, czyli około 8 minut od momentu wrzenia wody.
3. Ugotowane jajko obieramy i kroimy na półówki albo ćwiartki, wedle Waszego uznania.
4. Obieramy także marchewkę, która kroimy najpierw w szereg – w plasterki, a potem wzdłuż tak żeby powstały zgrabne sześciany.
5. Pora zająć się pomidorami – wkładamy je do posmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego i pieczemy kilka minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
6. W tym czasie możemy zająć się kaparami – odsączamy je z wody.
7. Przygotujemy też dressing do sałaty, mieszając ze sobą: oliwę, sok z cytryny, rozmaryn i wyciśnięty na prasce czosnek.
8. Jeżeli pomidory już się upiekły to wyciągamy je z pieca. Jeśli nie, to mamy chwilę na uprażenie orzeszków pinii – robimy to wrzucając je na suchą, rozgrzaną patelnię.
9. Mamy już prawie komplet gotowych składników, więc przechodzimy do głównego elementu sałatki z łososiem wędzonym – wędzonego łososia MOWI!
10. Sałatka z łososiem wędzonym jest jednocześnie sałatką z pieczonym łososiem i to żaden cud. Naszą rybę od MOWI wyciągamy z opakowania, układamy wygodnie na talerzu i podgrzewamy kilka minut w piekarniku w 180°C.
11. Nasza sałatka z łososiem i jajkiem jest już niemal gotowa: mieszamy wszystkie przygotowane składniki i podajemy z kawałkami ciepłego łososia obok stawiając dressing, którym polewamy całość do smaku. Smacznego!



KTO BARDZIEJ
KOCHA NATURĘ...?
TURYŚCI, NATURYŚCI
CZY NORWESCY
RYBACY?