



Chłodnik z łososiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony lub pieczony łosoś - 60 gramów
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- kilka liści sałaty lodowej lub innej
- garść kiełków brokuła - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 18% - 1 szklanka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- woda - 600 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Gotuj Barszcz biały Knorr w 600 mililitrach wody przez około 5 minut, po czym odstaw do wystudzenia.
2. Ugotuj jajka na twardo i wystudź. Usuń z kawałka łososia ości i pokrój go w paski.
3. Następnie posiekaj jajko. Sałatę pokrój w paski, a kiełki rozdrobnij.
4. Dodaj je do wystudzonego barszczu wraz z przyprawami, posiekanymi ziołami, kiełkami, śmietaną, sokiem z cytryny oraz łososiem. Trochę łososia pozostaw do przybrania.
5. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na 20 minut do lodówki (ewentualnie ponownie dopraw chłodnik po wystudzeniu).
6. Włóż do wazy trochę pokrojonej sałaty i zalej ją przygotowanym chłodnikiem. Przybierz na górze cząstkami jajka i łososia oraz gałązkami ziół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl