



przepisy.pl

## Sałatka z jajkiem w koszulce



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- świeży jarmuż - 150 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- kromki pieczywa, np. ciabatta - 6 sztuk
- fileciki anchois - 4 sztuki
- masło - 50 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- parmezan lub inny twardy ser - 10 gramów
- ocet - 1 łyżka
- sok z cytryny - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy – zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z sokiem z cytryny i oliwą.
2. Masło (w temp. pokojowej) wymieszaj z posiekanym czosnkiem oraz posiekana natką pietruszki. Dopraw do smaku. Pieczywo pokrój w mniejsze trójkąty. Posmaruj powstałym masłem czosnkowym i opiecz w piekarniku lub na patelni.
3. Jarmuż oczyść ze zgrubiałych łodyżek, wymieszaj z sosem, a następnie rozłóż na półmisku. Fileciki anchois pokrój wzdłuż na pół i ułóż na sałacie.
4. W niedużym garnku zagotuj wodę, dodaj ocet i lekko posól, zamieszaj energicznie łyżką tak, aby powstał wir. Tuż nad powierzchnią gotowanej wody wbijaj ostrożnie jajka i gotuj do momentu, gdy białko zetnie się, ale żółtko pozostanie płynne – ok. 1 minuty.
5. Kawałki ciabatty połóż na liściach jarmużu, ugotowane jajka w koszulkach również ułóż na sałacie, posyp startym w cienie płatki serem i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)