



przepisy.pl

Śniadanie z wędzonym łososiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bułka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- szczypiorek - 1 łyżka
- łosoś wędzony - 4 plastry
- boczek - 4 plastry
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.25 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. W naczyniu wymieszaj majonez Hellmann's, posiekany szczypiorek, sok z cytryny oraz pieprz.
2. Połówki bułek ułóż na talerzu, posmaruj każdą z nich przygotowanym majonezem. Na wierzchu ułóż po plasterku boczku oraz łososia.
3. Zagotuj wodę w garnku i dodaj ocet. Do gotującej się wody wbij delikatnie jajko i łagodnie zamieszaj wodą wokół jajka. Gdy jajko się zetnie wyjmij je z wody łyżką cedzakową i ułóż na kanapce. Każde jajko przygotuj osobno. Kanapki podawaj od razu.

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