



przepisy.pl

## Wiosenna sałatka z jajkiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- świeży łosoś - 200 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Zioła ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory koktajlowe - 10 sztuk
- jajko przepiórcze - 8 sztuk
- sałata lodowa - 0.25 sztuk
- sałata radicchio - 0.5 sztuk
- kielki słonecznika - 1 garść
- zrębki drewniane do wędzenia - 2 łyżki
- skórka otarta z połowy cytryny
- sól morska - 1 szczypta
- sok z limonki - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia osusz papierowym ręcznikiem. Następnie skrop oliwą, posyp solą i skórką z cytryny.
2. Na suchą patelnię wysyp drewniane zrębki i połóż kratkę. Patelnię podgrzewaj do momentu, gdy zrębki zaczną się lekko dymić – na kratce ułóż łososia, patelnię przykryj i pozostaw na 3-4 minuty. Po tym czasie patelnię odkryj i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 5 minut. Po upieczeniu rybę wystudź.
3. Jajka ugotuj na twardo (3 minuty), wystudź i obierz, pokrój na połówki. Sałaty porwij na mniejsze kawałki, pomidorki na połówki. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z oliwą i sokiem z limonki.
4. Sałaty wymieszaj z kielkami słonecznika, dodaj pomidorki i przełóż do salaterki. Na wierzchu sałatki rozłóż połówki jajka oraz kawałki ryby porwane w rękę.
5. Sałatkę polej przygotowanym sosem, podawaj z grzankami.

---

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)