

Sałatka ziemniaczana z łososiem



SKŁADNIKI

- 40dag ziemniaków
- 30dag fileta z kurczaka
- Pęczek natki
- 4 gałązki estragonu
- ½ szklanki majonezu
- ¼ szklanki jogurtu naturalnego
- Cytryna
- Oliwa , sól , pieprz



PRZYGOTOWANIE

- Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Osączyć, jeszcze ciepłe obrać, jeśli są większe, pokroić. Natkę i estragon opłukać, posiekać. Lososia umyć, starannie osuszyć. Oprószyć solą, pieprzem oraz połową estragonu. Skropić sokiem z 1/2 cytryny i oliwą. Ułożyć na blasze, piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Rybę przestudzić, podzielić na nieduże kawałki, połączyć z ziemniakami. Majonez wymieszać z jogurtem, resztą estragonu oraz sokiem z 1/2 cytryny. Sałatkę połączyć sosem, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Nałożyć do salaterki, posypać natką.



BIBLIOGRAFIA

- BIBLIOTEKA SZKOLNA
- ZDJĘCIA – PINTEREST
- “Najlepsze dania z ziemniaków”

NIKOLA FILIPIAK

III PŻ