



SALATKA ZIEMNIACZANA Z ŁOSOSIEM GRAVADLAX

🕒 25 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 5 jaj
- 400 g małych, polskich ziemniaczków
- 300 g łososia marynowanego gravadlax
- 1 mały korzeń brukwi
- 1/2 szklanki suchej czarnej soczewicy
- drobno pokrojona natka pietruszki
- drobno posiekany, gruby szczypiorek
- drobno posiekany koperek
- 2 – 3 łyżki oliwy extra virgin

sos:

- 2 łyżeczki musztardy francuskie
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- 2 łyżki oliwy extra virgin
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- sól, świeżo mielony pieprz do smaku

marynowana cebulka:

- 4 szalotki lub 2 czerwone cebule
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki octu jabłkowego lub winnego
- 1 szklanka wody
- 2 goździki
- 2 liście laurowe

PRZYGOTOWANIE



1. Marynowaną cebulkę warto przygotować minimum 7 godzin wcześniej. Szalotki obieramy i kroimy w plasterki o grubości ok. 3 mm. Zanurzamy na 10 sekund we wrzącej wodzie i odcedzamy, przekładamy do słoiczka. Cukier dokładnie mieszamy z wodą i octem do pełnego rozpuszczenia się kryształków i zalewamy cebulę. Dorzucamy liść laurowy oraz goździki, odstawiamy w temp. pokojowej do zamarynowania.
2. Jaja zanurzamy w ciepłej, osolonej wodzie, gotujemy 8 minut od momentu wrzenia, odcedzamy, hartujemy, obieramy ze skorupki. Kroimy na pół, wyciągamy żółtka i siekamy oddzielnie białka i żółtka, najdrobniej jak potrafimy.
3. Ziemniaki dokładnie myjemy, gotujemy do miękkości w mundurkach, w osolonej wodzie. Odcedzamy, studzimy i kroimy na pół. Brukiw obieramy, kroimy w kostkę o boku grubości 1 cm, mieszamy z oliwą, solą i pieprzem. Układamy jedną warstwę na blaszce. Pieczemy do miękkości i lekkiego zarumienienia w temperaturze 190 stopni ok. 25 minut. Soczewicę gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Do słoiczka wkładamy wszystkie składniki sosu, zamykamy i wytrząsamy energicznie. Doprawiamy do smaku.
5. W dużej misie mieszamy z sosem ziemniaki, soczewicę, brukiew, połowę wszystkich aromatycznych ziół, marynowaną cebulkę. Przekładamy do misy, w której będziemy podawać sałatkę. Na wierzchu układamy kawałki gravadlaxa, posypujemy siekanym jajkiem oraz dekorujemy pozostałymi ziołami.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL