



Салата од меко варено јајце

Димениот лосос и јајцата се одлична комбинација за појадок особено ако станува збор за кајгана или за јајца Бенедикт подготвени со јајца на око. Но, ова е малку пософистицирана салата со меко варени јајца, додека жолчките да омекнат и да станат кремасти.



Состојки:

- 2-3 јајца
- 3 млади компири
- 75 грама димен лосос
- Власец
- Мајонез
- 1 лимон
- Листови зелена салата

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Исечкајте ги компирите и варете ги во солена вода со маслиново масло - доколку добро ги зачините сега компирите, тогаш нема да има потреба да додавате зачини подоцна во подготовката.

Чекор 2

За да ги сварите јајцата доволно ви е да вријат 6 минути.

Потоа ставете ги во ладна вода за да се оладат пред да ги лупите.

Најдобро е јајцата да бидат недоварени за жолчката да им биде мека, кремаста, па дури и малку течна.

Сепак, варете ги јајцата според вашите желби.

Чекор 3

За да ја послужите салатата употребете ја вашата креативност, но внимавајте најголемо внимание при декорацијата да им обрнете на компирите, лососот и јајцата.

На крај додадете уште малку мајонез, власец и лимон.



Совет

Зачините се клучни за оваа салата - димениот лосос е природно солен па затоа внимавајте на тоа колку сол и бибер ќе додадете во салатата.

Оваа салата е полна со протеини и хранливи состојки, па може да ја јадете како главно јадење!

Користени производи:



Длабока тава со рачки



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk