



SAŁATA Z JAJKIEM W KOSZULCE, WĘDZONYM PSTRĄGIEM I MARYNOWANYMI GRZYBKAMI

Przygotowanie:

Mieszkankę sałat wysyp do naczynia. Za pomocą palców podziel mięso z pstrągą, dodaj grzybki oraz szczypiorek. Zagotuj wodę, dodaj do niej octu winnego (około 20 ml na litr wody) oraz soli. Za pomocą łyżki mieszaj energicznie do momentu kiedy powstanie „wir”. Wbij wtedy jajko i gotuj je 2 minuty. Po tym czasie wyjmij je za pomocą łyżki cedzakowej, połóż na sałacie i delikatnie przekrój. Tu polecam [winegret](#) lub [dressing z pieczonej papryki](#).

Składniki:

- 1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Smart](#)
- 100 g wędzonego łososia
- 50 g marynowanych grzybków
- 2 łyżki siekanego szczypiorku
- 1 jajko