**Norweska sałatka z łososiem**

*Składniki:*

*200 g wędzonego łososia w płatach*

*2 łodygi selera naciowego*

*1/2 czerwonej papryki*

*1/2 zielonej papryki*

*2 ogórki konserwowe*

*2 jajka ugotowane na twardo*

*6 pomidorków koktajlowych*

*łyżka kaparów*

*kilka liści sałaty*

*1 łyżka soku z cytryny*

*2 łyżki majonezu*

*pieprz*

1. Posiekać w drobną kostkę seler, papryki i ogórki konserwowe. Wymieszać z majonezem, sokiem z cytryny i szczyptą pieprzu.

2. Zrobić ruloniki z łososia z sałatką. Ja miałam mało łososia, więc pokroiłam go na kawałki i dodałam do sałatki. Ruloniki/sałatkę ułożyć na liściach sałaty.

3. Ozdobić plastrami jajek, ćwiartkami pomidorków i kaparami.

**Sałatka norweska z łososiem, jajkiem, fetą i oliwkami-**(składniki wystarczą na przygotowanie 2 porcji):

* sałata strzępiasta - 1 główka
* jaja - 2 sztuki
* feta - około 100 g
* oliwki - 20 sztuk
* łosoś - 100 g
* suszony koperek - 2 łyżki
* pieczywo - 3 kromki
* masło - 1 łyżka
* ocet - 3 łyżki

Przygotowanie:

1. Pieczywo kroję w kostkę i smażę na maśle do zrumienienia.
2. Wodę gotuję z octem i odrobiną soli. Gdy woda się zagotuje, mieszam ją energicznie aż utworzy się wir, a następnie do niego wbijam kolejno dwa jaja. Gotuję je 3 minuty, a następnie delikatnie wyciągam i odcedzam.
3. W czasie kiedy jajka w koszulce się gotują, rozkładam sałatę i pozostałe składniki po równo na dwa talerze (fetę wcześniej kroję w kostkę). Na koniec dodaję po jajku i posypuję koperkiem. Podaję z grzankami.

Całkowity czas przygotowania: 20 minut.

**Fińska sałatka Rosolli**

**SKŁADNIKI:**

* 3 ugotowane marchewki
* 3 ugotowane buraki
* 3 ugotowane ziemniaki
* 3 ogórki kiszone
* 1 cebula
* 2 jabłka
* sok z 1 cytryny
* pęczek zielonej pietruszki
* 100 ml śmietanki
* 1 łyżka octu winnego
* 2 łyżki cukru
* 3 jajka ugotowane na twardo

**SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:**

1. Warzywa kroimy na równą kostkę, dodajemy posiekaną natkę pietruszki, skrapiamy sokiem z cytryny, przyprawiamy pieprzem i solą i mieszamy.
2. W osobnej miseczce przygotowujemy sos : śmietankę lekko ubijamy i mieszamy z cukrem i octem winnym.
3. Jajka na twardo na ścieramy na tarce o drobny oczkach.
4. Sałatkę nakładamy do salaterek, polewamy sosem i oprószamy startym jajkiem

Zachęcam do wypróbowania , sałatki były pyszne☺