

Sałatka na krakersach z łososiem

Czas wykonania: 1 h (+ 3 h chłodzenia) **Ilość porcji:** 9 małych porcji

Składniki:

- 4 jajka
- 100 g sera żółtego
- 1 puszka łososia
- 6 – 7 łyżek majonezu
- 27 sztuk krakersów (około 170 g) (najlepiej niesolonych)
- 1 pęczek szczypiorku
- szczypta soli
- szczypta pieprzu



Przygotowanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać i oddzielić żółtko od białka. Do trzech oddzielnych misek zetrzeć: żółtko, białko i ser żółty, a do czwartej miseczki przełożyć łososia.

Do startych białek, sera i łososia dodać po 2 łyżki majonezu oraz doprawić solą i pieprzem (ilość zależy od tego jakie słone są krakersy, dlatego najbezpieczniej jest kupić jak najmniej słone).

Na dużej desce ułożyć 9 krakersów (3 rzędy po 3 sztuki), następnie wysmarować je masą serową. Ułożyć kolejną warstwę krakersów, rozsmarować łososia i przykryć resztą krakersów. Na górę dać warstwę masy z białek i posypać ją startym żółtkiem i posiekanym szczypiorkiem.

Sałatkę delikatnie osłonić folią aluminiową i odstawić do lodówki na kilka godzin (najlepiej całą noc, aby krakersy nawilgły).