Łososiowe róże

ewaeu.

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 1 porcja

Składniki:

otręby owsiane - 10 łyżka
jajka - 2 szt.
jogurt naturalny - 180 ml
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - do smaku
olej z awokado do smażenia -
łosoś wędzony w plastrach - 250 g
liście sałaty masłowej i rukoli -
zielony groszek (może być mrożony) - 1 szklanka
jogurt naturalny - 180 ml
pieprz cytrynowy - do smaku
sól - do smaku
plasterki i sok z cytryny - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania
1.
Otręby , jajka, jogurt, proszek dokładnie ze sobą wymieszać. Usmażyć 4 placuszki. Z jednego wyciąć koło, a z pozostałych serca (liście). Zielony groszek ugotować w osolonej wodzie i zmiksować z jogurtem , doprawić solą i pieprzem cytrynowym. Troszkę groszku pozostawić do dekoracji. Sałaty dokładnie umyć i osuszyć.
2.
Na półmisku ułożyć sałatę masłową. Centralnie położyć okrągły placek , a ,, liście ,, po bokach. Na placki wyłożyć krem groszkowy. Plastry łososia pociąć w paski i zwinąć w kształt róży . Róże powciskać w krem groszkowy. Kwiatki udekorować listkami rukoli. Na półmisku ułożyć również plasterki cytryny i kulki zielonego groszku. . Przed samym podaniem skropić łososia sokiem z cytryny. Smacznego.