

ZEPISY: CYRIL FILEYSSANT
WYLIZACJA: CYRIL FILEYSSANT, PAULINA JAKÓBIEC
WYJĘCIA: PAULINA JAKÓBIEC



BAJGIEL Z ŁOSOSIEM

(dla 1 osoby)

Sos „gravlaks”: 1 łyżeczka białego octu winnego, 1 łyżeczka pastisu (lub innego alkoholu o anyżkowym smaku), 1 łyżeczka cukru, 1 łyżka majonezu, 1 łyżka musztardy savora (lub Dijon), 1/2 pęczka koperku

Oraz: 1 bajgiel, 1 plaster wędzonego łosia, 5 plasterków ogórka, 1/2 czerwonej cebuli, kilka liści sałaty i roszponki, listki koperku

■ Robimy sos. Mieszmą ocet z pastisem i cukrem, tak aby cukier dokładnie się rozpuścił. Łączymy z majonezem, musztardą i drobno posiekanym koperkiem. Bajgiel przekrawamy na pół. Spód smarujemy sosem „gravlaks”, układamy łosia, plastry ogórka i cebulę pokrojoną w plasterki. Na wierzchu kładziemy liście sałaty i roszponki oraz koperek. Skrapiamy sosem i przykrywamy drugą połówką bajgla.