

Slávnostný rybí šalát

Potrebuje

- - 2 Karičky v črievku
- - 4 porcie ryby
- - 100g sterilizovaného zeleru
- - 100g sterilizovaného hrášku
- - 100g mrkva
- - 50g cibuľa
- - téglík kyslej smotany
- - 2 veľké zemiaky
- - šťava z citróna
- - soľ

Postup

Olúpané rozštvrtené zemiaky, rozpolenú mrkvu a rybu uvaríme spolu v osolenej vode. Potom mäso oberieme, mrkvu a zemiaky pokrájame na rezančky, pridáme zeler a hrášok, cibuľu najemno nakrájanú, osolíme, pokvapkáme citrónovou šťavou spojenou s Karičkou a smotanou a premiešame. Necháme odležať v chladničke. Podávame s celozrnným pečivom.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno