

Salát s lososem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žlutá paprika 1 ks
- Hlávkový salát římský listový 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Čerstvý sýr 100 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Rajče 350 g
- Česnek 1 ks
- Losos 500 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa nakrájíme na menší kousky a dáme ho marinovat do oleje s citronovou šťávou a solí. Rajčata nakrájíme na kousky, papriku nakrájíme na proužky, cibulku na kolečka. Na oleji orestujeme cibulku a papriku, pak přidáme česnek, rajčata a lososa, dusíme asi 10 minut. Římský salát nakrájíme na proužky, lososa vyjme a uložíme na teplé místo, k zelenině přimícháme sýr, sůl, pepř a nakrájený římský salát, vrátíme kousky lososa a pokrm můžeme podávat.