

Salát s kyselou rybou a toasty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaná červená řepa 1 ks
- Cukr 1 ks
- Kyselá ryba 3 ks
- Vejce 3 ks
- Sterilovaný hrášek 1 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Vařená mrkev na kostičky 1 lžíce
- Toastový chléb 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Ocet 1 ks
- Jablko 1 ks
- Vařené brambory 500 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pro tento salát si den předem uvaříme brambory ve slupce. V den přípravy je oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme cibuli a jablko, rovněž nakrájené na kostičky. Dále nakrájíme na kousky kyselou rybu a přidáme k bramborám. Vmícháme okapaný sterilovaný hrášek a kostičky mrkve, promícháme

s majonézou a mírně zředíme marinádou umíchanou z octa, vody, cukru a soli.

Salát před podáváním necháme proležet. Podáváme v miskách a zdobíme plátkem vejce uvařeného natvrdo a nakládanou červenou řepu. Jako přílohu k salátu můžeme doporučit opékané toasty z bílého chleba.