

Rybí salát s hráškem a jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Sterilovaný hrášek 250 g
- Jablko 2 ks
- Ryba ve vlastní šťávě 1 ks
- Cibule 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Konzervovanou rybu (nejlepší je losos) a hrášek scedíme. Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Rybu opatrně rozdělíme na menší kousky a dáme ji do mísy. Přidáme hrášek, jablka a nakrájenou cibuli.

Vše zlehka promícháme se solí, pepřem i octem. Teprve do dobře ochuceného salátu přidáme majonézu a zlehka jej promícháme.

Jednotlivé porce sypeme na proužky nakrájenou paprikou a podáváme s bílým pečivem.