

Rybí salát z uzenáče

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzená ryba 400 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Petržel 1 ks
- Sladkokyselá okurka 3 ks
- Mrkev 5 ks
- Celer 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Majonéza 200 g
- Worcester 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Nálev z okurek 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěný celer, petržel i karotku uvaříme v osolené vodě doměkka. Dáváme pozor, abychom ji nerozvařili. Potom zeleninu nakrájíme na stejně velké kostičky. Okurky také nakrájíme na kostičky. Jarní cibulku nakrájíme nadrobno a uzené maso natrháme na větší kousky.

Majonézu smícháme s hořčicí, worchesterem, citronovou šťávou, nálevem, solí i pepřem a necháme

10 minut "rozležet".

Veškerou zeleninu nasypeme do mísy a promícháme. Přidáme maso, přelijeme připravenou zálivkou a všechno promícháme.

Můžeme ihned podávat, ale lepší je nechat salát ještě hodinku uležet. Vhodnou přílohou je celozrnné pečivo.