

Salát z jiker

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vinný ocet 1 lžíce
- Majonéza 100 g
- Sekaná petrželová nať 1 hrst
- Olivy 4 ks
- Kapří jikry 1 ks
- Krabí tyčinky 1 balení
- Bílé víno 2 lžíce
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí jikry odblaníme a povaříme v dost slané vodě se lžící vinného octa - až změní kompletně barvu. Pak jikry scedíme a necháme vychladnout. V téže vodě asi minutu povaříme krabí tyčinky, které pak propláchneme studenou vodou.

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Můžeme použít i jarní cibulku. Krabí tyčinky nakrájíme na plátky, smícháme s prochládlými jikrami, přidáme nakrájenou cibulku. Salát spojíme majonézou. Můžeme použít i kysanou smetanu nebo bílý jogurt. Záleží na chuti. Salát z jiker dochutíme citronovou šťávou, solí, petrželkou a pár kapkami bílého vína. Fajnsmekři můžou přidat i pár oliv nakrájených na plátky.

Salát z jiker servírujeme na listu hlávkového salátu a zdobíme měsíčkem citronu s malým kopečkem neslazené ušlehané šlehačky a snítkou petrželky nebo cibulky.