

Salát s rybičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 4 ks
- Salátová okurka 100 g
- Kopr 1 svazek
- Vejce 2 ks
- Naťová cibulka 1 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Slaneček 4 plátek
- Octová zálivka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí filety zbavíme kůže. Slanečka namočíme na chvíli do vody, abychom ho zbavili soli. Nakrájíme šikmo na proužky.

Vejce, brambory a okurku oloupeme, ředkvičky dobře omyjeme a vše nakrájíme na plátky.

Na talíř postupně vrstvíme plátky brambor, okurky, ředkviček, ryb a vajec. Nakonec vše zalijeme octovou zálivkou a posypeme nasekanou cibulkou a koprem.

Salát s rybičkami podáváme s pečivem.

