

Pochoutkový rybí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 kg
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 l
- Voda 1 l
- Kunovjanka 1 sklenice
- Cukr moučka 1 ks
- Cejn 1 kg
- Majonéza 500 ml
- Smetana ke šlehání 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané, očištěné cejny dáme do vzduchotěsné nádoby. Převaříme litr vody, necháme ji vychladnout a smícháme s octem. Tímto nálevem zalijeme ryby, nádobu uzavřeme a necháme ryby 3 dny marinovat.

Z ryb vytáhneme hřbetní ploutev, páteř, případně další velké kosti. Maso nakrájíme podle libosti na kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Připravenou zeleninu zcedíme. Cibuli, maso a zeleninu smícháme. Přimícháme majonézu, podle potřeby salát zředíme smetanou a osolíme a opepríme. Můžeme také lehce ocukrovat, aby nebyl salát příliš kyselý. Salát dobře zamícháme a

dáme na den až dva odležet.

Jíme, když na něj máme chuť. Vhodnou přílohou je pečivo.