

Grónský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- růžový losos ve vlastní šťávě 200 g
- celer 200 ks
- zakysaná smetana 150 ml
- pórek 100 g
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Grónsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupaný celer omyjeme, osušíme, nastrouháme a v míse zalijeme šťávou vymačkanou z 1/2 ks citrónu
2. Z konzervovaného lososa slijeme šťávu, maso například vidličkou roztrháme na menší kousky a přidáme ho k celeru
3. Opláchnutý, na kolečka nakrájený, pórek přidáme do mísy k ostatním ingrediencím
4. Salát zalijeme zakysanou smetanou, podle chuti osolíme, promícháme a na závěr zdobíme bylinkami, červeným kaviárem a kolečky zbylé poloviny citrónu.