

Vinaigrette z kapra

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ryby 800 g
- celer 100 g
- majonéza 80 g
- petržel 50 g
- mrkev 50 g
- hořice 20 g
- cukr 10 g
- brambory 2 ks
- salátová okurka 1 ks
- jabko 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zeleninu očistíme, uvaříme vcelku a vychladlou nakrájíme na velké kostky
2. Omyté jablko a okurku nakrájíme na kostičky
3. Rybu opereme, vykucháme a maso odřízneme od páteře a zvolna uvaříme ve vývaru ze zeleniny
4. Měkké maso opatrně vyjmeme, necháme vychladnout a nakrájíme na kostky
5. Vše smícháme, přidáme polovinu majonézy, hořčici, sůl, opepříme, podle chuti ocukrujeme a vmícháme kopr
6. Salát dáme na mísu, polijeme zbylou majonézou a ozdobíme zeleninou.

