

Salát ze sledových filetů

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zakysaná smetana 150 ml
- Řapíkatý celer 60 g
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Olivový olej 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Marinované sledové filety 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Marinované sledě necháme okapat a nakrájíme na jemné nudličky. Celer oloupeme a jemně usekáme. Jarní cibulku i s natí nakrájíme na kolečka.

Zakysanou smetanu prošleháme s olejem a dijónskou hořčicí. Potom postupně vmícháme ryby, celer a cibulku. Podle chuti salát osolíme a necháme asi 1 hodinu rozležet v chladu.

Salát ze sledových filetů na miskách posypeme nasekanou natí cibulky a podáváme s celozrnným pečivem.