

Rybí salát z kapra

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Bobkový list 4 ks
- Majonéza 50 g
- Cibule 1 ks
- Kapr 1 ks
- Ocet 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Mrkev 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kapra nakrájíme na filety. Z filetu nakrájíme kousky. Z koření, octa a vody si uvaříme nálev a necháme ho vychladit, poté přidáme maso necháme 7 dní odležet.

Kapří filety scedíme, osušíme a pokrájíme na menší kousky. K masu přidáme majonézu, kysanou smetanu, mletý pepř, najemno nakrájenou cibuli a povařenou mrkev, kterou nastrouháme. Pro lepší chuť přidávám do salátu 1 chilli papričku. Rybí salát z kapra necháme v lednici proležet alespoň týden, nejlepší je po 14 dnech.

Rybí salát z kapra podáváme s pečivem a zapijíme pivem.