

Lehký koktejl s lososa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hlávkový salát 1.4 ks
- cherry rajčata 100 g
- ředkvičky 8 ks
- pažitky 1 svazek
- nízkotučný jogurt 3 lžíce
- majonéza 2 lžíce
- losos 60 g
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salát očistíme, omyjeme a nakrájíme na velmi jemné proužky. Rajčátka omyjeme a přepůlíme, salátovou okurku a ředkvičky očistíme (neloupeme) a pokrájíme na tenké plátky nebo nastroháme na kolečka. Pažitku opereme, vytřepeme dosucha, několik stonků si odložíme na ozdobení a zbylé usekáme.

V misce promícháme jogurt, majonézu a pažitku. Osolíme, opepříme a podle chuti zakápneme citrónovou šťávou. Pak omáčku odložíme do chladničky, aby se rozležela. Zatím pomocí dvou vidliček smícháme plátky okurky a ředkviček, rajčata, nudličky salátu a směs rozložíme do pohárů. Plátky

lososa srolujeme, nakrájíme na kousky a přidáme k zelenině. Nakonec přelijeme omáčkou a ozdobíme petrželkou.