

Salát z uzeného pstruha s červenou řepou a řeřichou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 150 ml
- Vinný ocet 50 ml
- Červená řepa 250 g
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Uzené pstruží filety 270 g
- Řeřicha 150 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 150 ml
- Vinný ocet 50 ml
- Červená řepa 250 g
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Uzené pstruží filety 270 g
- Řeřicha 150 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do čisté sklenice se šroubovacím víčkem dejte velkou špetku soli a pepře, hořčici, olivový olej a ocet. Zavřete, protřepejte a uložte do lednice – tam zálivka vydrží i pár týdnů, dokud ji všechnu nespotřebujete.
2. Případné větší kusy nakládané řepy pokrájejte a vložte do mísy. Přidejte křenovou směs, dvě lžíce připravené zálivky a pořádně promíchejte. Filety ze pstruha rozdělte na drobné kousky, případnou kůži vyhodte. Řepu smíchejte s řeřichou a navrch naaranžujte pstruha.