

Nicejský salát s uzeným lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzený losos 200 g
- brambory 300 g
- černé olivy 100 g
- vejce 4 ks
- zelené fazolky 150 g
- rajčata 4 ks
- červená cibule 1 ks
- francouzská hořtice 50 g
- čerstvé boby 150 g
- bílá čekanka 2 ks
- Knorr Salad Dressing Francouzský 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vařte ve slupce v osolené vroucí vodě, dokud nebudou měkké. Nechejte je vychladnout. Fazolky očistěte, uvařte v osolené vodě, nechejte vychladit ve studené vodě a odstavte. Totéž udělejte s boby. Pokud používáte mražené, stačí je rozmrazit a oloupat.

Vejce uvařte natvrdo.

Nařízněte slupku na rajčatech, následně je spařte vroucí vodou. Přendejte je do misky se studenou vodou a oloupejte.

Připravte Knorr Salad Dressing Francouzský podle pokynů na obalu. Přidejte francouzskou hořčici a opět zamíchejte.

Na talíř pokládejte listy čekanky, následně také potrhané listy salátu, čtvrtky rajčete, plátky brambor a cibuli. Navrch dejte zelené fazolky a boby. Posypte olivami.

Salát polijte omáčkou, ozdobte čtvrtkami vajec a plátky uzeného lososa.