

Salát z kaparů a ančoviček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ančovičky v oleji 5 ks
- brambory 4 ks
- citrónová šťáva 2 lžíce
- červená řepa 1 ks
- kapary 1 lžíce
- salátová okurka 1 ks
- olivový olej 5 lžíce
- nakládané okurky 5 ks
- vařená bílá ryba 600 g
- petrželka 1 lžíce
- tymián 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velké salátové míse připravíme omáčku z olivového oleje, ocitronové šťávy, soli a pepře. Zeleninu očistíme a oloupeme, rybu opatrně prsty rozdělíme na menší porce, dáme do mísy. Přidáme kapary, nakládané okurky nakrájené na kolečka a zbylou zeleninu na kostky a také ančovičky. Vše zalijeme omáčkou a před podáváním posypeme nasekaným tymiánem a petrželovou natí.