

# Teplý salát s lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 2

- Nové brambory 400 g
- Filety z lososa 2 ks
- Fazolové lusky 200 g
- Černé olivy 1 hrst
- Sušená rajčata 1 hrst
- Česnek 1 stroužek
- Štáva z citronu 1.2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Bylinky dle chuti 1 špetka
- Pepř 3 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Dejte vařit brambory do osolené vroucí vody. Zatímco se brambory vaří, uvařte v páře (trvá to cca 8 minut) nebo opečte na pánvi filety z lososa. Po necelé čtvrt hodině přidejte k bramborám fazolky a ještě pár minut povařte. Až budou brambory měkké, směs slijte a vložte do mísy.

Přidejte olivy a rajčata, pak jemně přidejte na kousky rozděleného lososa, kůži vyhodte. Prošlehejte česnek, citron a olej s trochou bylinek vhodných k rybě, solí a pepřem podle chuti a zředte pár

kapkami vody. Dresinkem přelijte salát, důkladně promíchejte a podávejte.