

Salát s uzeným lososem a hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrášek 100 g
- Římský salát 100 g
- Polníček 100 g
- Kopr 1 lžíce
- Uzený losos 200 g
- **Na zálivku**
- Máslo 40 g
- Červená cibule 1.2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrášek povařte dvě minuty, pak ho slijte a ochladte pod tekoucí studenou vodou. Nechte okapat. V malé pánvi pomalu zahřejte cibuli s máslem. Když se máslo rozpustí, přimíchejte citronovou šťávu, stáhněte ze zdroje tepla a promíchejte.

Salátové listy opláchněte, osušte a římský salát pokrájejte. Promíchejte s koprem, hráškem a dresinkem. Rozložte na servírovací mísu a pokladte plátky lososa. Ihned podávejte.