

Salát s grilovanou rybou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- extra panenský olivový olej 120 ml
- citrony 2 ks
- mořská sůl 1 špetka
- čerstvě umletý pepř 1 špetka
- filety z pstruha 400 g
- snítky majoránky 4 ks
- cherry rajčata 600 g
- fenykl 2 ks
- balzamikový ocet 2 lžíce
- tence nakrájená chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Polovinu oleje promícháme se šťávou z 1 citronu, přidáme sůl a pepř a vidličkou prošleháme. Filety dáme do pekáčku, zakapeme ochuceným olejem a posypeme nasekanou majoránkou. Pečeme asi 5 minut pod grilem v troubě.
2. Rajčata nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a rozdělíme na talíře. Fenykly nakrájíme na tenké plátky, promícháme se zbylým olejem- osolíme, opepříme, rozprostřeme na rajčata a přidáme pstruha. Pokapeme balzamikovým octem a chilli papričkou.