

Růžový rybí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysená smetana 200 g
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Malé nakyslé jablko 1 ks
- Velká brambora 1 ks
- Kyselé okurky 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Červená řepa 2 sklenice
- Šunka v celku 200 g
- File 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vše v salátu budeme krájet na stejně velké kostky. Neošoupanou bramboru uvaříme, necháme zcela vychladnout, oloupeme jí a nakrájíme na kostky. Červenou řepu slijeme, až zachytíme nálev, dáme stranou. Kostky červené řepy přidáme k bramborám. Dále přidáme na kostičky nakrájené jablko, šunku, ryby a okurky. Přidáme zakysanou smetanu, hořčici, sůl a pepř. Vše promícháme a ještě dodatečně dochutíme. Pokud salát není dostatečně růžový, což asi nebude, přilijeme trochu růžového nálevu z civkle a promícháme. Podáváme s cereální bagetou.