

Ruský rybí salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Pevné bílé rybí maso 300 g
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Majonéza 3 lžíce
- Nasekaná petrželová nať 1 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Vetší rajčata 2 ks
- Tenké plátky citronu 5 plátků
- Petrželová nať 6 snítky
- řapíkatý celer na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme, z jednoho vejce vyjmeme žloutek a odložíme stranou. Bílek a druhé vejce nakrájíme. Rybí maso uvaříme, dáme do mísy a vidličkou ho rozdělíme na drobné kousky. Přimícháme vejce, smetanu, majonézu, nasekanou petržel, osolíme, opepříme. Rajčata nakrájíme na čtvrtiny a pokryjeme rybím salátem. Žloutek protlačíme sítem a posypeme ním salát. Ozdobíme stočenými plátky citronu, lístky petržele a řapíkatým celerem.