

Salát s lososem a pomeranči

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Filety z lososa 4 ks
- Polníček 100 g
- Nakládané cizrny, opakané 400 g
- Červená cibule, tence pokrájená 1 ks
- Pomeranče, oloupané, zbavené bílé slupky a pokrájené na kousky 2 ks
- Pomerančová šťáva 2 lžíce
- Jemně nasekaná pomerančová kůra 2 lžička
- Bílý jogurt 100 ml
- Sekaný kopr 2 lžíce
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lososa uvařte v páře a natrhejte ho na kousky. V míse smíchejte polníček, okapanou cizrnu a cibuli. Přendejte na velký servírovací talíř, přidejte dílky pomeranče a lososa. Pomerančovou šťávu smíchejte s jogurtem a kůrou, koprem, solí a pepřem a dresinkem přelijte salát.