

Rybí salát v jogurtu a majolce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rybí kyselé kousky, filety (sleď, treska) 300 g
- pažitka čerstvá 1 svazek
- jogurt bílý 2 lžíce
- cibule velká 1 ks
- mrkev vařená 100 g
- hrášek sterilizovaný 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majonéza 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí kousky smícháme v míse s nasekanou pažitkou, jogurtem a majonézou.

Oloupanou uvařenou mrkev nakrájíme na kostičky a společně se sterilovaným hráškem a nakrájenou cibulí přidáme k rybímu salátu.

Dochutíme solí a pepřem a necháme přes noc uležet v lednici.

Salát podáváme s opečenými lodičkami z toastového chleba ozdobený petrželkou.

Poznámka:

Existuje nespočet možností, jak rybí salát obměnit. Můžeš přidat nadrobno pokrájená uvařená vejce, kousky řapíkatého celeru nebo hrst nakládaných žampionů. Hrášek se dá nahradit sterilovanou kukuřicí a mrkev posekanou kapií.