

Rybí salát s pikantní zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Filety ze štiky 400 g
- Okurka 250 g
- Citron 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Pórek 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Koření na ryby 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme kořením na ryby, mírně podlijeme asi 1 dl vody a necháme zvolna vařit asi 10 minut. Na talíři připravíme krájený salát s ostatní zeleninou, pokapeme citronem, olejem a vložíme plátky ryby. Ze zbytku vývaru připravíme pikantní zálivku přimícháním hořčice, oleje, citronu, podle chuti přisolíme. Ihned nalijeme na rybu.