

Losos s chřestem a jarním bramborovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelený chřest 500 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Filet z lososa 600 g
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Citron 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 60 g
- **Salát**
- Nové brambory 900 g
- Cukrový hrášek 100 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Jarní cibulka 4 ks
- Kapary 2 lžíce
- Baby špenát 80 g
- **Zálivka**
- Hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Cukr dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně očistíme pomocí kartáčku a omyjeme. Dáme je do hrnce, zalijeme vodou a vaříme asi 20 minut doměkka.

Uvařené brambory odstavíme z plotny, scedíme je a prozatím dáme stranou, aby vychladly. Vychladlé brambory oloupeme.

Hráškové lusky povaříme asi 2 minuty ve vroucí osolené vodě. Zchladíme je studenou vodou, scedíme a necháme okapat.

Oloupané brambory nakrájíme na menší, stejně velké kostičky. Povařené a okapané hráškové lusky překrojíme na poloviny.

Očištěné ředkvičky opláchneme a nakrájíme na tenká kolečka. Jarní cibulky očistíme, omyjeme a také je nakrájíme na tenká kolečka.

Ve velké míse promícháme připravenou zeleninu, brambory, kapary a omytý špenát. V misce smícháme obě hořčice s vinným octem.

K hořčicové směsi pomalu přiléváme olivový olej. Šleháme metličkou, dokud zálivku nezhoustne. Osolíme, opepříme a osladíme.

Do připraveného salátu zlehka vmícháme zálivku. Nakonec ještě salát podle chuti opepříme, osolíme a necháme v chladu odležet.

Mezitím si propláchneme chřest. Odřízneme mu zdřevnatělé konce a potom stonky oloupeme škrabkou směrem od hlavičky dolů.

Očištěný chřest vložíme do hrnce s osolenou vroucí vodou a krátce povaříme doměkka.

Lososa nakrájíme na stejné porce. Osolíme je a opepříme a pokapeme citronovou šťávou.

Rybu opečeme dozlatova na oleji s máslem, z každé strany asi 3 minuty. Podáváme ji s chřestem a salátem.