

Rybí salát se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kyselé ryby bez kůže 300 g
- Bunduelle mexiko 280 g
- Sladkokyselé okurky 100 g
- Majonéza 4 lžíce
- Cibule 70 g
- Pepř a sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 2

Postup:

Z kyselých "Křišťalových sledů" sloupneme kůži a nakrájíme je na kousky. Zeleninu z konzervy necháme vykapat na cedníku, okurky nakrájíme. Cibuli nakrájenou na kostičky vložíme do vroucí vody pouze spařit a necháme vychladnout. Smícháme všechny ingredience přidáme majolku, osolíme a opepříme. Tento salát je ještě lepší druhý den po "rozležení". Podáváme s pečivem.

Inspirace: kastrůlek-recepty, trochu upraveno.