

Rybí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené rybí maso 600 g
- Majolka 100 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sladkokyselá okurka 2 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Sardelová pasta 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Rybí maso zbavíme kostí a kůže nakrájíme na malé kousky. V majolce rozmícháme hořčici, sardelovou pastu, sůl a pepř. Vmícháme jemně nasekanou cibuli a okurky, nakrájené rybí maso a dochutíme citronovou šťávou. Salát necháme nejméně hodinu rozležet v chladničce a podáváme hodně vychlazený s čerstvým pečivem.