

Teplý salát s uzenou makrelou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Křen mletý 2 lžička
- Citronová šťáva ze 2 citronů 1 ks
- Makrely uzené 2 ks
- Rukola 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepr černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte doměkka. Smetanu smíchejte s křenem, citronovou šťávou, pepřem a solí podle chuti (dejte pozor - makrela je sama o sobě dost slaná). Brambory nechte chvilku vychladnout, oloupejte je, nakrájejte na větší kusy a pak do nich zamíchejte smetanu. Pak teprve do nich opatrně vmíchejte rybu a rukolu. Podávejte ještě teplé.