

Uzený pstruh s celerovo - jablečným salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Filátka uzeného pstruha (á 100g jedno) 4 ks
- Celer 200 g
- Jablka 200 g
- Vlašské ořechy 1 lžíce
- Majonéza 50 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Řeřicha 1 balíček
- Citron (šťáva) 0.5 ks
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Celer očistíme a nožem okrájíme. Jablka oloupeme a vykrájíme jádřince. Celer i jablka potom nakrájíme na malé kostičky nebo asi 2 cm dlouhé nudličky. Vlašské ořechy nasekáme nožem na malé kousky.

Majonézu smícháme se zakysanou smetanou, přidáme citronovou šťávu, dochutíme solí a pepřem. Nůžkami ostruháme lístečky řeřichy asi z poloviny vaničky a přidáme k majonéze. Přidáme celer, jablka a ořechy a vše jemně promícháme lžící.

Hotový salát nandáme lžící doprostřed talíře. Každé filátko rozpůlíme a opatrně opřeme o hromádku salátu. Nakonec posypeme zbytkem řeřichy, můžeme ozdobit rajčátkem.

