

Rybí salát ze zavináčů

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 2 dl
- Celer 1 ks
- Citrón 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Voda 1 l
- Zavináč 3 ks
- Ocet 1 dl
- Sterilované okurky 5 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vroucí vodu osolíme, přidáme ocet a cukr. Mrkev a celer nahrubo nastrouháme. Povaříme asi 3 minuty, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, kterou necháme jen spařit. Hned vše přecedíme a necháme vychladit.

Do mísy na kostky nakrájíme zavináče (bez zelí), přidáme scezený hrášek, okurky nakrájené na kostičky a promícháme s majonézou a zakysanou smetanou. Zakápneme citronovou šťávou. Nakonec vmícháme vychladlou zeleninu a dobře promícháme. Rybí salát ze zavináčů necháme 2 hodiny uležet v lednici.

Rybí salát ze zavináčů podáváme s pečivem. Hodí se nejen na večeři.