

Pożywna sałatka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Sałatka z rybą.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wędzona ryba (np. makrela lub dorsz) oczyszczony ze skóry i ości - 25 dag
- makaron małe muszelki - 10 dag
- kilka liści świeżego szpinaku -
- dymki ze szczypiorkiem - 2 szt.
- ser żółty - 5 dag
- sól -
- pieprz -
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Makaron wrzucić na osolony wrzątek, ugotować na półmiętko (al. dente), osączyć, rybę rozdrobnić.
2. Szpinak dokładnie umyć, wrzucić na 5 minut na osolony wrzątek, osączyć, pokroić w cienkie paseczki, umytą dymkę drobno posiekać razem ze szczypiorkiem, ser zetrzeć na tarce jarzynowej (na cienkie paski).
3. W salaterce połączyć wszystkie składniki sałatki, przyprawić do smaku solą i pieprzem, skropić oliwą z oliwek i sokiem z cytryny, delikatnie wymieszać.

