

Sałata z pulpetami rybnymi



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zielona pietruszka	0,50 pęczka
jajko	1 sztuka
tarta bułka	2 łyżki
przyprawa do ryb	
sałata lodowa	
pieprz cytrynowy	
oliwa	
musztarda	
filet z dorsza	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby zmielić przez maszynkę. Dodać posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz i jajko. Dokładnie wyrobić masę, formować małe pulpeciki. Gotować pulpety w osolonej wodzie (albo z dodatkiem przyprawy rybnej).

Odcedzić i zostawić do przestygnięcia. Wymieszać sok z cytryny z oliwą, pieprzem, solą i łyżką musztardy. Sałatę umyć porwać na małe kawałki. Na talerzu ułożyć, umytą, porwaną na kawałki sałatę, pokrojone pomidory, pulpety, wszystko połączyć sosem. Podawać z pieczywem razowym.