

## sałatka jarzynowa letnia z wędzoną rybą

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	3 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>seler</b>	½ sztuki
<b>Wędzona ryba</b>	50 dag
<b>jabłko</b>	1 sztuka
<b>sałata</b>	4 liście
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	
<b>olej</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, seler i pietruszkę ugotować. Warzywa rozdrobnić, jabłko pokroić w drobną kostkę. Rybę pokroić na kawałki. obrać czosnek, przecisnąć go przez prasę i rozetrzeć z solą, rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej przegotowanej wody, wymieszać z olejem, doprawić do smaku solą, cukrem i kwaskiem. Wymieszać sos z warzywami. Sałatkę ułożyć na umytych liściach sałaty można posypać na wierzchu zieleniną