

Sałatka z wędzonym pstragiem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety wędzone z pstrąga	25 dag
cebula czerwona	2 sztuki
jabłka	2 sztuki
sałata	1 sztuka
sok z cytryny	3 łyżki
oliwa	5 łyżek
musztarda	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ocet winny	2 łyżki
pestki dyni	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy w kostkę . Cebule też kroimy w kostkę . Jabłka obieramy , kroimy w kostkę i skrapiamy sokiem z cytryny. Dynie odsączamy i kroimy na mniejsze kawalki . Robimy sos : ucieramy ocet z musztarda, przyprawiamy solą i pieprzem, cały czas mieszamy i powolutku wlewamy oliwę . Wszystkie składniki mieszamy z sosem . Schładzamy .