

## Sałatka z kabaczką



### ARLETA / KAJA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kabaczek</b>	1 niewielki
<b>puszka filetów z makreli</b>	
<b>śmietana</b>	1/2 szklanki
<b>sok z cytryny</b>	
<b>sól, pieprz</b>	
<b>estragon</b>	0,5 łyżeczki
<b>wino białe wytrawne</b>	1 kieliszek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany kabaczek przekroić i oczyścić z pestek, wrzucić do wrzącej wody i osolonej i obgotować, odcedzić, ostudzić i pokroić w kostkę wymieszać odcedzone z zalewy, pokrojone i skropione winem filety z makreli, wymieszać ze śmietanką przyprawić do smaku pieprzem i sokiem z cytryny. Wyłożyć na półmisek, posypać estragonem, dobrze schłodzić w lodówce. Podawać z pieczywem