

Sałatka rybna



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba

jabłka

ogórek zielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: pół kilograma białej ryby, półtorej szklanki wody, 1 cebula, 1 łyżeczka soli, 2 obrane jabłka pokrojone w kostkę, 1 obrany i pokrojony w kostkę mały ogórek, 1 posiekany mały kawałek selera - dodaliśmy naciowy, 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki, pół łyżeczki maggi, pół łyżeczki bardzo drobno posiekanej cebuli, 3 łyżki majonezu, 2 jajka na twardo, liście sałaty.

SPOSÓB WYKONANIA: Rybę ugotować z dodatkiem cebuli w osolonej wodzie. Dokładnie osączyć, podzielić na płatki i przełożyć do salaterki. Dodać jabłka, ogórek oraz seler. Dokładnie wymieszać. Posypać natką i cebulą. Pokropić maggi, dodać majonez, lekko wymieszać. Na talerzyki z ułożonymi liśćmi sałaty przełożyć sałatkę. Przybrać posiekanym jajkami. Sałatkę podawać schłodzoną ze świeżym białym pieczywem.