

Salatka z kawałkami wędzonego pstrąga



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mix sałat	1 opakowanie
oliwki zielone Smak	10 szt. (oliwki z pastą paprykową)
pomidory koktajlowe (czerwone)	8 szt.
cebula czerwona	1 szt. (pokrojona w piórka)
czosnek z chili	4 ząbki (pokrojone w plastry)
kapary całe Smak	1 łyżka
pstrąg wędzony	1 szt. (filetowany)
grzanki	1 szklanka

Sos sałatkowy

Sos sałatkowy czosnkowy cesar Prymat	1 opakowanie
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
jogurt naturalny	200 ml
ogórek	1 świeży (starty, bez nasion i skórki)
koperek	1 pęczek (posiekany)

Do smaku

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat
Chili pieprz cayenne mielone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W słoiku mieszamy jogurt z musztardą, sosem czosnkowym, ogórkiem, koperkiem i schładzamy.

W misce mieszamy wszystkie składniki sałaty z sosem i doprawiamy do smaku. Tak przygotowaną sałatkę przed podaniem posypujemy wędzonymi składnikami pstrąga i grzankami.