
Sałatka z pstrągiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3211 razy.

1 wędzony pstrąg,

15 dag pieczarek,

5 dag szpinaku /może być mrożony/,

1 łyżka oliwy;

do przybrania pęczek szczypiorku

Z pstrąga zdjąć skórę, a mięso podzielić na filety. Filety podzielić na 2-centymetrowe paski. Dodać szpinak. Grzyby oczyścić, opłukać i podduzić 5 min na oliwie.

Posolić i popieprzyć. Przygotować sos: ocet połączyć z oliwą, dodać sól, pieprz, orzechy i wymieszać. Na talerzu ułożyć rybę i grzyby wymieszane z resztą szpinaku. Posypać szczypiorkiem i polać sosem. /2-3 porcje/