



przepisy.pl

Chrzanowa sałatka z pstrągiem



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- ugotowany ryż długoziarnisty - 300 gramów
- wędzony pstrąg - 400 gramów
- łądygi selera naciowego - 4 sztuki
- jajko na twardo - 6 sztuk
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ogórek konserwowy - 8 sztuk
- mały por - 1 sztuka
- tarty chrzan - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pstrąga rozdrabniamy, mieszamy z ryżem.
2. Dodajemy pokrojone łądygi selera naciowego, posiekane jaja, ogórki oraz drobno pokrojonego pora.
3. Chrzan mieszamy z majonezem, sosem sałatkowym Knorr, przyprawiamy solą i pieprzem. Sosem polewamy pokrojone składniki, mieszamy i odstawiamy na ok. godzinę w chłodne miejsce by sałatka się przegryzła.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl