



przepisy.pl

Rybna sałatka z pomidorami

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek
- awokado - 1 sztuka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- pomidor - 4 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- bulion - 2 szklanki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- filety z dorsza - 800 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Dorsza umyj, osusz i potnij na małe kawałki, skrop sokiem z cytryny i oprósz przyprawami. Odstaw na kilka minut do lodówki.
2. Rybę podsmaż z obu stron na złoty kolor.
3. Pomidory umyj i potnij w talarki, przełóż do salaterki, oprósz pieprzem i solą. Na wierzchu ułóż kawałki ryby i pociętą w cienkie plastry cebulę.
4. Awokado obierz, usuń pestkę i podziel na połowę.
5. Jedną część zmiksuj razem z bulionem. Drugą skrop odrobiną soku z cytryny i oliwą. Dopraw do smaku i połącz sos z sałatką.
6. Pozostałe awokado potnij w kostkę i udekoruj rybną sałatkę.

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