



przepisy.pl

Sałatka z pstrągiem wędzonym



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- pstrąg wędzony - 100 gramów
- groszek zielony mrożony - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżeczka
- koperek - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę 1x1 cm i ugotuj do miękkości, wystudź. Jajka ugotuj na twardo, wystudź, obierz i pokrój również w kostkę. Groszek sparz krótko we wrzącej wodzie.
2. Majonez połącz z jogurtem, dodaj musztardę, wyciśnij sok z cytryny i dodaj 1 łyżeczkę oraz pieprz Knorr, wymieszaj. Pstrąga połam na mniejsze kawałki, ogórki pokrój w kostkę, a cebulę pokrój w cienkie krążki.
3. W misce połącz pokrojone ziemniaki, jajka, groszek oraz ogórki. Dodaj majonez i delikatnie wymieszaj. Sałatkę przełóż do salaterki lub słoiczków. Na wierzchu sałatki rozłóż kawałki ryby i krążki cebuli.
4. Gorczycę upraż na suchej rozgrzanej patelni. Sałatkę posyp prażoną gorczycą, udekoruj gałązkami koperku i podawaj.

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