

Salát z mořského ovoce

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: vakuové balení mořského koktejlu nebo asi 200 g volně ložené směsi, trocha octa, cibule, citron, divoké koření, zelená petrželka, česnek, sůl, olej

Postup

Postup přípravy: Pokud je obsah směsi v sáčku, nebudeme ho otevírat a namočíme jej do studené vody až obsah změkne. Potom obsah opláchneme a dáme vařit. Volně ložený nevakuovaný obsah také raději rozmrazíme ve vodě v mikrotenovém sáčku, dříve se rozmrazí. Pak vaříme ve vodě s troškou octa, divokého koření a soli, můžeme přidat i trochu bílého vína. Potom vše necháme vychladnout. (Na vaření je dobré používat kořeněný ocet. Snadno ho vyrobíme, když svaříme divoké koření s octem a uchováme ve sklenici. Potom už do vody na vaření směsi nemusíme přidávat žádné koření, ale jen ocet. Po scezení uvařeného koktejlu už nám potom mezi masem nebudou překážet kuličky koření.)

Po vychladnutí dáme do směsi nadrobno nakrájenou cibulku, zelenou sekanou petrželku, řádně vše zakapeme citronem, přisolíme, zjemníme špetkou cukru, přidáme rozetřený stroužek česneku a bohatě zalijeme olejem, dobrý je i olivový. Směs dobře promícháme a necháme v chladu několik hodin proležet. Během té doby můžeme několikrát promíchat. Tato směs vydrží v chladu i několik dnů. Směs může mít i další varianty. Můžeme přidat ještě olivy, kapary, sterilované žampiony, feferonky nebo sterilovanou zeleninu.