

Lehký koktejl s lososem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,25 hlávky ledového nebo listového salátu

100 g drobných rajčátek

8 ředkviček

1 svazek pažitky

3 lžice nízkotučného jogurtu

2 lžice majonézy

60 g plátků lososa

sůl

bílý pepř

citronová šťáva

Postup

Salát očistíme, omyjeme a nakrájíme na velmi jemné proužky. Rajčátka omyjeme a přepůlíme, salátovou okurku a ředkvičky očistíme (neloupeme) a pokrájíme na tenké plátky nebo nastrouháme na kolečka. Pažitku opereme, vytřepeme dosucha, několik stonků si odložíme na ozdobení a zbylé usekáme. V misce promícháme jogurt, majonézu a pažitku. Osolíme, opepříme a podle chuti zakápneme citronovou šťávou. Pak omáčku odložíme do chladničky, aby se rozležela. Zatím pomocí dvou vidliček smícháme plátky okurky a ředkviček, rajčata, nudličky salátu a směs rozložíme do pohárů. Plátky lososa srolujeme, nakrájíme na kousky a přidáme k zelenině. Nakonec přelijeme omáčkou a ozdobíme petrželkou.