

Salát ze solené ryby

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g solené ryby (drobná ryba) nebo 100g uzené ryby, 1ml octu, 10ml oleje, 30g cibule, 15g citrónu, 50g petržele, černý pepř.

Postup

Solenou rybu naložíme na dvě hodiny do octu, očistíme od hlavy, kostí a ploutví. Nařežeme na plátky podélně. Cibuli očistíme, umyjeme a nakrájíme na plátky. Smícháme s drobně nakrájenou petrželí. Rybí plátky uložíme na talíř, ozdobíme cibulí, zalijeme octem a olejem.