

Salát s lososem a dýňovým čatní

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Porce lososa opepříme a osolíme z obou stran. Na trošce másla ho osmažíme z obou stran a necháme ho zchladnout. Umytý ledový salát natrháme a dáme do mísy, k němu přidáme kolečka salátové okurky, rozkrojená cherry rajčata a kolečka červené cibule. Navrch natrháme lososa a vše zakápneme citronem a olivovým olejem, trochu osolíme a opeříme. Místo dresinku použijeme jemné dýňové čatní, které salát dokonale dochutí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Okurka hadovka** - 100 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Salát hlávkový** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Losos obecný 250 g** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Dýňák-čatní z dýně 250 ml** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

