



Rýchly červený a biely sled'ový šalát

🕒 20–30 Min   

Príprava

- 1 Najskôr ošúpte a nadrobno nakrájajte cibuľu. Repu, varené vajcia a kyslé uhorky tiež nakrájajte na kocky.
- 2 Potom nechajte filety sled'a odkvapkať a nakrájajte ich na kúsky veľkosti sústa. Zmiešajte v miske s ostatnými prísadami.
- 3 Teraz zmiešajte kyslú smotanu s prírodným jogurtom a štipkou bieleho vínneho octu a pridajte zmes do misky.
- 4 Potom umyte jablko, ošúpte ho a nakrájajte na kocky. Jablko rýchlo primiešajte k šalátu, aby kúsky jablka nezhnedli.
- 5 Keď je šalát pripravený, ochuťte ho soľou, korením, petržlenovou vňaťou Kotányi a kôprom a dajte do chladničky.
- 6 Podávajte s čerstvou bagetou alebo toastom.

NÁPOVEDA: Ak sa chcete pohrať s farbami, môžete vynechať repu a pripraviť tradičný biely sled'ový šalát.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Rybíe filety, napríklad sled' (čistá hmotnosť bez nálevu 275 g)
1 ks	Jablko
4 ks	Vajíčka, na tvrdo
200 g	Repa, varená
1 ks	Cibuľa, biela
3 ks	Kyslé uhorky
1 ČL	Biely vínny ocot
4 PL	Kyslá smotana
3 PL	Neochutený jogurt
1 PL	♦ Kôpor sušený krájaný
1 PL	♦ Petržlenová vňať krájaná
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé

