

Sałatka z pstrągiem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Sałatka z pstrągiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 wędzony pstrąg -
- 15 dag pieczarek -
- 5 dag szpinaku /może być mrożony -
- 1 łyżka oliwy -
- do przybrania pęczek szczypiorku -

Etapy przyrządzania:

1. Z pstrąga zdejmujemy skórę, a mięso dzielimy na filety. Filety dzielimy na 2-centymetrowe paski. Dodajemy szpinak. Grzyby oczyszczamy, płuczemy i podduszamy 5 min na oliwie. Solimy i pieprzymy. Przygotować sos: ocet łączymy z oliwą, dodajemy sól, pieprz, orzechy i mieszamy. Na talerzu układamy rybę i grzyby wymieszane z resztą szpinaku. Posypujemy szczypiorkiem i polewamy sosem.

Smacznego!

