

Šalát s lososom a tekvicovým čatní

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Porcie lososa okoreníme a osolíme z oboch strán. Na troške masla ho osmažíme z oboch strán a necháme ho schlaadiť. Umytý ľadový šalát natrháme a dáme do misy, k nemu pridáme kolieska šalátovej uhorky, rozkrojené cherry paradajky a kolieska červenej cibule. Navrch natrháme lososa a všetko pokvapkáme citrónom a olivovým olejom, trochu osolíme a okoreníme. Namiesto dresingu použijeme jemné tekvicové čatní, ktoré šalát dokonale dochutí.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 150 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Losos** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

