



## Salát z uzené makrely

Ingredience

uzená makrela: **1 ks**  
větší brambory: **2 ks**  
řapíky celeru: **1 ks**  
pažitka: **2 PL**  
hořčičná semínka: **1 PL**  
olivový olej  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zdravé, neuděláte chybu

**Uzenou makrelu zbavíme hlavy, kůže a kostí, použijeme jen samotné maso. Brambory uvaříme ve slupce doměkka asi 25 minut, oloupeme a nakrájíme na kostičky nebo plátky. Řapíkatý celer nakrájíme na plátky, pažitku nadrobno. Smícháme brambory, vidličkou natrhané rybí maso, celer, pažitku, hořčičná...**

## Salát z uzené makrely - recept

**Uzenou makrelu** zbavíme hlavy, kůže a kostí, použijeme jen samotné maso. Brambory uvaříme ve slupce doměkka **asi 25 minut**, oloupeme a nakrájíme na kostičky nebo plátky. Řapíkatý celer

nakrájíme na plátky, pažitku nadrobno. Smícháme brambory, vidličkou natrhané rybí maso, celer, pažitku, hořčičná semínka, vše zakápneme trochou olivového oleje a podle chuti osolíme a opepříme.

**Salát z uzené makrely** podáváme vychlazený, můžeme do něho zamíchat trochu **zakysané smetany**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí