

Салат с горбушей и печенью трески

Ингредиенты

- Салатные листья - большая горсть любых (латук, романо, айсберг, корн и т. д.)
- Горбуша - горячего копчения или консервированная 100 г
- Треска - 70 г печени
- Яблоко - 2 шт сладкие

для заправки:

- Лук - 1/4 шт
- Петрушка - 3 веточки
- Сахар - 1,5 ч.л
- Винный уксус - красный 3 ст.л
- Вода - 2 ч.л
- Оливковое масло - 3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Приготовьте заправку. Мелко порубите лук и петрушку. Соедините с сахаром, красным винным уксусом, хорошо перемешайте, чтобы сахар растворился. Добавьте соль, перец, воду и оливковое масло. Вновь перемешайте и отставьте в сторону.

2

Салат разберите на листья, промойте. Крупные листья порвите руками. Горбушу и печень трески поломайте вилкой на небольшие кусочки. Яблоко нарежьте небольшими брусочками.

3

Все подготовленные ингредиенты разложите по тарелкам, полейте заправкой и подавайте.

Приятного вам аппетита :)