

Posna riblja salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** integralnih grisina sa susamom
- **600 g** file oslica
- **60 g** kecapa
- **2** kisela krastavica
- **2** kisele šargarepe
- **2** srednje kisele paprike
- **100 g** posnog majoneza
- **1 kašika** sirceta
- **150 ml** belog vina
- so
- **3** lovorova lista
- biber
- **500 ml** vode

Priprema

U vodu staviti vino, sirce, lovorov list, biber i so pustiti da provri. U ključalu vodu staviti ribu i kuvati 15 minuta. Kada je riba kuvana, izvaditi je iz vode. Ostaviti da se dobro ohladi očititi od kostiju i samleti na mašini za meso. Krastavice, šargarepu i papriku sitno iseci na kockice. Učiniju staviti mleveni oslic, iseckano povrće, kecap, majonez i izmrvljene grisine. Izjednaciti smesu i ostaviti u frižideru oko 6 sati da se stegne. Oblikovati i ukasiti po želji.

Savet