

Dimljena skuša u salati



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Salata

- **3 kom** dimljene skuše srednje velicine
- **1 kom** cipkaste salate
- **1 vez** amladog luka
- **1** krastavac (veci)
- **4-5** paradajza
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **oko 1 dl** belog suvog vina

Marinada

- **1** **caš** kiselog mleka
- **oko 7 kašika** ekstra devicanskog maslinovog ulja
- **1 supena kašika** jabukovog sirceta
- **1 kafena kašika** sitno seckane mirojije
- **po ukusu** so

Priprema

Skušu ocistimo od kostiju, kože i nacepkamo na sitnije komade.

Meso skuše zatim pržimo minut dva na maslinovom ulju, pa preko njega prelijemo belo vino i kratko dinstamo tek da ispari alkohol oko 3-4 minuta.

Zelenu salatu iseckamo na trakice, luk na kolutice, krastavac na kockice, paradajz na kolutove.

Sve sastojke nasecene salte i ribe reamo na tanjir u kome ce salata biti služena. Za marinadu umutimo sve sastojke u gladak krem, koji prelivamo preko salate koja je vec postavljena u tanjiru za posluživanje.

Savet

Ukoliko salatu ne prelivamo marinadom i zainima unapred nego neposredno pre služenja salata e zadržati svežinu i vrstinu, a samim tim e izgledati dekoratino koliko je i ukusna.