



SALÁT S GRILOVANÝM PSTRUHEM A BRAMBORY



Druh jídla:



Saláty a zálivky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny

1 balení směsi Grilovací s bylinkami Avokádo

sůl podle chuti

150 gramů parmazánu

100 gramů másla

800 gramů brambor

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

3 lžičce Hořčice Francouzská Avokádo

400 gramů filetu ze pstruha lososovitého

hrst pažitky

200 gramů drobných listových salátů

Způsob přípravy

Rybu okořeňte grilovacím kořením s bylinkami. Připravte si vařené brambory - můžou být teplé nebo studené. Dejte je do mísy, přidejte kousky grilované ryby, listové saláty, sýr, hořčici a pažitku. Zalijte rozpuštěným, lehce prochlazeným máslem. Podle chuti osolte a opepřete, promíchejte a ihned podávejte.