Královský salát

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

2233 kalorií , **9 g** cukrů , **231 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/kralovsky-salat

Příprava

Ryby uvaříme, vychladíme a odkostíme. Mrkev nastrouháme nahrubo. Cibuli pokrájíme a obojí osmahneme. Vejce uvaříme a pokrájíme. Nasekáme houby. Připravené suroviny vrstvíme a každou vrstvu potřeme majonézou. První vrstva-polovina masa, druhá vrstva-směs mrkve s cibulí, třetí vrstva-vejce, čtvrtá vrstva-druhá část masa, pátá vrstva-houby (nepotírat majonézou). Salát dáme na hodinu uležet.

Ingredience

- 500 g mořských ryb
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 vejce
- 300 g nakládaných hub
- 300 g majonézy
- olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Salát