

# Letnja švedska salata

300 g fileta skuše  
300 g mladih krompira  
200 g boranije  
100 g rukole  
100 g čeri paradajza  
3 šargarepe  
1 veza rotkvica  
1 kašika rendanog rena  
1 kašičica suvog začina

## Preliv

1 avokado  
1 dl ulja  
1 limun  
1 kašika meda  
so  
biber  
1 kašika sveže mirođije  
1 kašika svežeg peršuna  
 $\frac{1}{4}$  kašičice belog luka u granulama

## Način pripreme

1. Krompir i boraniju skuvati u dve odvojene šerpice i ostaviti da se prohlade.
2. Filete skuše začiniti suvim začinom i ispržiti na malo ulja i ostaviti sa strane.
3. Očistiti zreli avokado od koštice i kore, dodati malo ulja i napraviti pire od njega. Dodati rendanu koru i sok od limuna, so, biber, belog luka u granulama po ukusu, ren, mirođiju i svež sitno seckani peršun. Sve dobro promešati i dodati ulje po potrebi.
4. Šargarepu iseći na kolutove, rotkvice na četvrtine, čeri na polovine i dodati u preliv. Dodati boraniju, rukolu i krompir i sve zajedno promešati sa prelivom.
5. Filete skuše iseći na deblje trake i dodati na salatu.