

Salata sa dimljenom pastrmkom, komoračem, cveklom i jabukom

Sastojci

½ komorača
1 zelena jabuka
4 struka mladog luka
100 g cvekla
2 filea dimljene pastrmke
1 veza mirođije
2 kašike jogurta
1 kašičica rena
ulje
način ulje sa ukusom začinskog bilja
mediteransko začinsko bilje
himalajska so

Način pripreme

Ulje zagrijati na tiganju i staviti pastrmku da se peče prvo sa strane kože, pa je kasnije okrenuti. U posudi napraviti dresing spajanjem rena, jogurta i iseckane sveže mirođije. Jabuku iseckati na tanje kriške, komorač na tanke trake, mladi luk ukoso na kolutove. Iseckano povrće i jabuku začiniti način uljem sa začinskim biljem, mediteranskom mešavinom i himalajskom solju. Servirati salatu na tanjir, preko poređati cveklu i 2 filea ribe. Dresing preliti preko ribe i poslužiti.