

# 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.