

Oslic salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** oslica očišćenog
- **100 g** marinirani šampinjoni
- **100 g** crne masline
- **1 glavi** zelene salate
- **100 g** majonez delikates
- **2** limuna
- **50 g** celera

Zacini:

- **malosoli**
- **malosuve** biljne mešavine
- **malozacina** za ribu Kotanyi
- **malozacina** za ribu Kotanyi

Priprema

Potrebni sastojci.

Maslinke iseci na kolutove. Celer oljuštiti i izrendati na sitnom rendetu. Listove zelene salate iskidati u manje komade. etiri lista zelene salate ostaviti ucelo radi serviranja. Limun iscediti. Sve pomešati sa sokom od limuna i ostaviti da odostoji.

Ribu skuvati da postane meka. Izvaditi da se ohladi i ocistiti od kostiju i seci na komade.

Očišcenu ribu izmešati sa smesom maslinki, celera, šampinjona i salate

Kiselu pavlaku izmešati sa majonezom i limunovim sokom od drugog limuna

Smešu ribe sa dodacima preliterati sa smešom kisele pavlake i servirati

Savet

Preporučujem uz ovu salatu konzumiranje vina Rubin carnuntum ...BÖHEM ohlaeno na 12 0