

Kanadska salata



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** morske ribe
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1** jabuka
- **1/2 šolje** iseckanog krastavca
- **1/2 šolje** iseckanog celera
- **2 kašike** seckanog peršuna
- **1/2 kašičice** vuster sosa
- **1 kašik** rendanog crnog luka
- **3 kašika** majoneza
- **2** kuvana jajeta
- **4 list** zelene salate

Priprema

Ribu možemo kuvati u posoljenoj vodi sa crnim lukom dvadesetak minuta ili jednostavno ispržimo na ulju. Ribu ocedimo, ocistimo od kostiju, usitnimo i ostavimo u frižider na dva sata. Krastavac, celer i jabuku iseckamo na kockice kao i ostatak crnog luka. U većoj posudi pomešamo iseckano povrće sa ribom, majonezom vuster sosom. Na veću plitku ciniju ili tanjir stavimo zelenu salatu, a na njemu sipamo pomešanu masu. Dekoriramo izrendanim ili sitno seckanim jajima.

Savet