

Posna ruska salata sa filetima soma



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mešavine za rusku salatu
- **900 g** posnog majoneza
- **2 fileta** soma
- **10 komada** kiselih krastavcica
- **po želji** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Mešavinu za rusku salatu skuvati po uputstvu sa kesice. U posebnu šerpu staviti vodu da provri i zaciniti je suvim biljnim zacinom, po želji. Kada voda krene da vri, smanjiti vatru pa polako spustiti filete soma i kuvati 10 minuta. Po završetku kuvanja mešavinu i filete soma ocediti od viška vode pa filete soma iseckati na kockice. Krastavcice isto iseckati na sitne kockice.

Potom u odgovarajućoj posudi sjediniti majonez, mešavinu, iseckane filete i krastavcice. Dobro sjediniti kašikom i zaciniti po želji.

Savet

Još jedna salatica idealna za sve one koji slave posnu slavu! Prijatno!