

Dimljena skuša u salati



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Salata

- **3 kom** dimljene skuše srednje velicine
- **1 kom** cipkaste salate
- **1 vezamlađog luka**
- **1krastavac** (veci)
- **4-5** paradajza
- **po potrebim** maslinovo ulje
- **oko 1 dl** belog suvog vina

Marinada

- **1 cašak** iselog mleka
- **oko 7 kašika** ekstra devicanskog maslinovog ulja
- **1 supena kašika** bukovog sirceta
- **1 kafena kašika** sitno seckane mirojje
- **po ukusu** so

Priprema

Skušu ocisitmo od kostiju, kože i nacepkamo na sitnije komade.

Meso skuše zatim pržimo minut dva na maslinovom ulju, pa preko njega prelijemo belo vino i kratko dinstamo tek da ispari alkohol oko 3-4 minute.

Zelenu salatu iseckamo na trakice, luk na kolutice, krastavac na kockice, paradajz na kolutove.

Sve sastojke nasecene salte i ribe reamo na tanjur u kome ce salata biti služena. Za marinadu umutimo sve sastojke u gladak krem, koji prelivamo preko salate koja je vec postavljena u tanjiru za posluživanje.

Savet

Ukoliko salatu ne prelivamo marinadom i zainima unapred nego neposredno pre služenja salata e zadržati svežinu i vrstinu, a samim tim e izgledati dekoratino koliko je i ukusna.