



Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Ťažké a korenisté.



Ambasádor  
Edelweiss

## Filety z údeného pstruha na zemiakovom šaláte s chrenovou majonézou a ružovým kaviárom z lososa

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Filety z údeného pstruha, 250 g
- Kaviár ružový z lososa, 4 ČL
- Šalátové zemiaky, ružiaky, 400 g
- Majonéza, 4 PL
- Čerstvý strúhaný chren, 1 - 2 PL
- Cibuľa červená, 1 malá
- Pažítka krájaná, 2 PL
- Dijonská horčica, 1 ČL
- Ocot, cukor, soľ, mleté čierne korenie  
na sladkokyslý nálev

### POSTUP

1. Zemiaky v šupke si uvaríme deň vopred, vychladnuté očistíme a pokrájame na plátky alebo pretlačíme cez drôtené koliesko. Z octu, cukru, soli a štipky korenia uvaríme nálev, ktorým zalejeme zemiaky a necháme v chlade odležať. Ak pripravujeme väčšie množstvo, je vhodné zemiaky niekoľkokrát preliať nálevom, a to tak, že nádobu nakloníme a nálev naberačkou prelievame. Nemiešame!
2. Chren nastrúhame najemno, pridáme k majonéze spolu s horčicou a dôkladne premiešame. Opatrne primiešame k uvareným zemiakom a odložíme do chladu minimálne na 2 hodiny.
3. Cibuľu nakrájame najemno a spolu s pažítkou pridáme do šalátu pred servírovaním.
4. Filety rozkrojíme na 8 ks, servírujeme na kopčeku šalátu s ražným chlebom.