



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ľahké.



Ambasádor
Zlatý Bažant 0,0%

Teplý šalát zo zelenej fazuľky s kúskami lososového pstruha

SUROVINY NA 4 PORCIE

- pstruh lososový (filet bez kože), 600 g
- čerstvá alebo mrazená nekrájaná zelená fazuľka – struky, 400 g
- zemiaky nové (ružiaky), 240 g
- olivový olej panenský, 8 PL
- cesnak, 4 strúčiky
- kôpor čerstvý, 4 PL
- soľ
- čierne korenie čerstvo mleté

POSTUP

1. Vyberieme malé zemiaky, umyjeme a uvaríme aj so šupkou v mierne osolenej vode. Scedíme a necháme vychladnúť. Tento krok môžeme urobiť aj niekoľko hodín vopred. Vychladnuté pokrájame aj so šupkou na plátky hrubé 4 – 5 mm. Pred pridaním do šalátu zohrejeme v sitku v horúcej vode.
2. Zo strukov fazuľky odrežeme konce, zo staršej stiahneme aj tuhé vlákno pozdĺž strukov a uvaríme vcelku v osolenej vode do polomäkka, po uvarení vyberieme a vložíme do studenej vody, aby si zachovala sviežu zelenú farbu. Po ochladení scedíme a necháme odkvapkať v sitku.
3. Očistíme cesnak a nakrájame na tenké plátky. Filety nakrájame priečne na kúsky veľké 3 x 2 cm.
4. V panvici rozohrejeme polovicu oleja a opečieme kúsky ryby z oboch strán. Osolíme, okoreníme, vyberieme a odložíme na teplé miesto. Do panvice pridáme plátky cesnaku a po krátkom opečení zelenú fazuľku prehrejeme a zľahka primiešame horúce zemiaky a kúsky ryby.
5. Dochutíme soľou a korením podľa potreby, zjemníme zvyšným olivovým olejom a posypeme čerstvým kôprom.