

Salát s uzeným lososem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

200 g	uzený losos
1/2 ks	ledový salát
1/2 ks	salátová okurka
2 lžíce	hrubozrnná hořčice
2 lžíce	omáčka pesto
	olivový olej
	citronová šťáva



Postup přípravy

Ledový salát omyjeme, osušíme a natrháme nadrobno. Salátovou okurku také omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. K natrhanému salátu a nakrájené okurce přidáme uzeného lososa, hrubozrnnou hořčici a omáčku pesto. Vše jemně promícháme. Naservírujeme na talíře a na závěr jemně pokapeme olivovým olejem a citronovou šťávou. Podáváme s čerstvým pečivem.

Poznámka: Domácí bazalkové pesto si můžeme vyrobit sami rozsekáním čerstvé bazalky, piniových či slunečnicových oříšků, česneku, soli a olivového oleje - recept naleznete [ZDE](#)