

Sałatka ziemniaczana z makrelą

Szybkie w przygotowaniu

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 300 g wędzonej makreli/pstrąga
- 1 czerwona cebula
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek pietruszki
- sok z cytryny
- sól pieprz
- 10 łyżek oliwy z oliwek
-
-



Wykonanie:

1. Ziemniaki obieramy, dobrze myjemy i kroimy w dużą kostkę. Gotujemy je w multicookerze Crockpot - program zupa, ręcznie skracamy czas gotowania do 20 minut i wciskamy przycisk Turbo, co skraca czas gotowania o połowę.
2. Dobrze oczyścić rybę z ości i rozdrobnij ją ręcznie według własnych upodobań, a następnie drobno posiekaj warzywa i cebulę.
3. Gdy ziemniaki będą już gotowe, odcedź wodę, w której się gotowały, dodaj sól, pieprz, oliwę i sok z połowy cytryny wymieszaj i odstaw do ostygnięcia. Gdy ostygną, dodaj rybę, warzywa i cebulę, delikatnie wymieszaj dwiema szpatułkami, wykonując ruchy od góry do dołu i podawaj.