



JERNEJ KITCHEN

ŠPARGLJEVA SOLATA

Krasna predjed ali zdrava malica / večerja. Hitra in preprosta solata s šparglji in dimljenim lososom.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 15 MINUT

PRELIV

40 g olivnega olja

1 žlica limoninega soka, sveže
iztisnjena

1 čajna žlička dijonske gorčice

SOLATA

400 g zelenih špargljev, surovih

4 rezine dimljenega lososa

sveži koper

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

lupilec

PRELIV

Najprej pripravimo preliv za špargljevo solato. V manjši posodi premešamo olivno olje, limonin sok in dijonsko gorčico. Posolimo in popramo. Postavimo v hladilnik do nadaljne uporabe.

ŠPARGLJEVA SOLATA

Šparglje speremo pod vodo, jih osušimo (oleseneli del odstranimo) ter s pomočjo lupilca krompirja, nastrgamo na tanke daljše trakove. Surove šparglje porazdelimo po krožniku, prelijemo s prelivom, dodamo drobne rezine lososa in postrežemo.

NASVET

Uporabimo lahko tudi kakšno drugo dimljeno ribo ali pa solato postrežemo s pečenim filejem poljubne ribe.