

# Sałatka z wędzoną rybą

## Sałatka z wędzoną rybą – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Delikatne płatki wędzonej ryby otulone świeżymi liśćmi sałaty, soczyste pomidorki cherry i aromatyczna cebulka – to kompozycja, która zachwyci każde podniebienie. Nasza sałatka z wędzoną rybą to prawdziwa uczta dla zmysłów, gotowa w zaledwie 15 minut. Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w harmonijnym połączeniu składników oraz aromatycznym sosie francuskim, który nadaje całości wykwintnego charakteru.

### Dla kogo?

Sałatka z wędzoną rybą to idealna propozycja dla miłośników morskich smaków. Doskonale sprawdzi się zarówno na stole smakoszy ryb, jak i osób poszukujących lekkiego, a jednocześnie sycącego dania. Bogactwo składników odżywczych zawartych w rybie sprawia, że jest to również zdrowa opcja dla osób dbających o linię i dobre samopoczucie.

### Na jaką okazję?

Ta elegancka sałatka świetnie sprawdzi się jako przystawka podczas rodzinnego obiadu, element wykwintnej kolacji czy danie na spotkanie z przyjaciółmi. Możesz ją również przygotować na lunch do pracy – zachwyci smakiem i doda energii na resztę dnia. Podana z chrupiącymi grzankami lub świeżym pieczywem stanie się pełnowartościowym posiłkiem.

### Czy wiesz, że?

Wybór ryby ma kluczowe znaczenie dla charakteru sałatki. Łosoś nada jej delikatności i wykwintności, pstrąg wprowadzi

subtelny aromat, a makreła zapewni intensywny, wyrazisty smak. Sok z cytryny nie tylko podkreśla smak ryby, ale również pomaga w przyswajaniu cennych składników odżywczych.

## **Dla urozmaicenia**

Eksperymentuj z dodatkami! Spróbuj dodać kapary, oliwki, awokado lub jajko na twardo. Możesz również wzbogacić sałatkę o różne rodzaje sałat – rukola doda pikantnej nuty, a roszponka – delikatnej słodczy. Dla bardziej wyrazistego smaku zastąp cebulkę czerwoną lub szalotką.