



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Салаты » **Рыбный салат**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Рыбный салат

25 декабря 2014 19:05 · <https://open-cook.ru/recipes/rybnyj-salat>



Обожаю этот **рыбный салат**, который впервые попробовала в гостях у своей Тети много лет назад и до сих пор его нежно люблю. Продукты в салате простые и доступные, а вкус очень интересный.

Примерно на 6 порций:

- 200-250 гр мяса отварной белой рыбы, например, хека (у меня ушла 1 рыбка тушка, весом 300 гр)
- 1 стакан отварного риса
- 1 средняя луковица

- 2 яйца, сваренных вкрутую
- 1/2 лимона
- 2 ст.л. майонеза
- соль по вкусу

Отварить рыбу, рис и яйца лучше заранее, чтобы они успели остыть.

Луковицу почистить и нарезать мелким кубиком. Сложить его в миску, залить соком половины лимона (можно отрезать один тонкий ломтик для украшения), накрыть крышкой или блюдцем и оставить на полчаса.



Рыбью тушку избавить от костей и кожи, измельчить ножом или разобрать на волокна руками.

Сложить в миску с луком.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавить рис, перемешать.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Яйца мелко нарезать или натереть на терке, добавить в салат и перемешать.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Посолить, сдобрить майонезом и хорошенько перемешать. Выложить в красивую салатницу или в порционные миски, украсить ломтиками лимона.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



Комментарии: 3



светлана # 15:51 26.12.2014

Хорошо знакомый рецепт. Можно добавить поджаренные грецкие орехи. Вкус станет интереснее.



Яна # 13:49 22.12.2015

Очень вкусный салатик! Я только вместо филе отварной рыбы кладу в него консервированную сайру, так гораздо быстрее.



stella # 21:47 27.12.2016

ела такой с консер рыбой и зел яблоко там было еще то ли рубленое, то ли тертое.. Обожаю!!