

Sałatka rybna z selerem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19509**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ryba wędzona 25 dag
- 1 duży seler
- Sól do smaku
- majonez light
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Selera oczyścić, obrać i ugotować do miękkości. Rybę pozbawić ości i pokroić na kawałki. Dodać pokrojony w kostkę seler, posolić do smaku, wymieszać z majonezem, posypać natką pietruszki i podawać.

Twoje notatki do przepisu: