

Orosz céklasaláta halfilével



- előkészület: 20 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 4 főre

Orosz céklasaláta

- 1 kisebb kígyóuborka
- 3-4 szem főtt krumpli
- 1 fej vöröshagyma
- 20 dkg zöldborsó, leforrázva
- 1 db sült cékla
- 1 pohár tejföl
- 2-3 tk mustár
- só
- bors

Halfilé

- 1 kg gyorsfagyasztott tőkehalfilé
- só
- bors
- citromlé
- egyéb fűszerek (ízlés szerint)
- kevés olaj (a sütéshez)

elkészítés

1. A kígyóuborkát, krumplit és a vöröshagymát kockákra vágjuk, hozzáteesszük a zöldborsót.
2. A fóliában megsütött céklát meghámozzuk és szintén kockákra vágva hozzáadjuk a többihez.
3. Ízesítjük és meglocsoljuk a tejföllel, hozzákeverjük a mustárt.
4. Jó alaposan összekeverjük és **hűtőben legalább 2-3 órán át pihentetjük.**
5. A halfilét kiengedjük és kisebb szeletekre vágva bepácoljuk, majd olajban kisütjük.