

Salată de cartofi cu pește marinat – Colorată, vitaminizată – Cu tot ce trebuie



Posibilitatea de a prepara rapid o salată delicioasă este un atu valoros, în special atunci când ne referim la o rețetă autentică, inspirată din rețeta bunicii: salată cu cartofi, pește marinat și verdeață proaspătă, presărată cu o aromă distinctă. Dacă dorești o rețetă de salată mereu la îndemână, potrivită pentru orice ocazie, atunci aceasta este rețeta pe care să te bazezi!

Salată de cartofi cu pește marinat



Salata de cartofi cu pește marinat, după rețeta bunicii, readuce în prim-plan **gustul copilăriei** și amintiri plăcute alături de familie.

Având la bază ingrediente cum sunt **cartofii, ceapa, morcovul, mărarul și peștele marinat**, această salată promite să fie un **adevărat deliciu**, fără a te reține prea mult în bucătărie.

- aprox. 1 kg cartofi fierți în coajă
- 300-350 g hering marinat, sau orice alt pește doriți
- 100-150 g gogoșari marinat

- 100-150 g măsline
- 3 cepe mici, de preferabil ceapă roșie
- 1/2 linguriță de sare, sau după gust
- 10-15 ml oțet de miere, pentru marinare cepei
- 1 linguriță de zahăr pentru marinarea cepei
- 1 morcov
- 1 legătură de mărar
- 1 legătură pătrunjel
- 50-60 ml ulei de măsline

1. Alege cartofii mai mărunței (1 kg), spală-i și pune-i la fiert cu puțină sare. Asigură-te că sunt acoperiți de apă, adaugă două linguri de sare și lasă-i să fiarbă până devin moi. După ce sunt gata, cureți de coajă.

2. Taie fin 3 cepe roșii.



3. Adaugă peste ele jumătate de linguriță de sare.

4. Adaugă o lingură sau două de oțet de miere.

5. Presară o linguriță de zahăr.

6. Amestecă și lasă ceapa să marineze, astfel îi va diminua iuțeala și mirosul intens.

7. Taie cartofii în cubulețe.



8. Taie gogoșarul în feliuțe.

9. Taie morcovul pe o mandolină.

10. Separa frunzulițele de pătrunjel și mărar și taie-le mărunț.



11. Taie heringul marinat în bucățele mici, aproximativ de dimensiunea cartofului. Folosește aproximativ 300 g de hering marinat.

12. Amestecă cartofii, morcovul, ceapa marinată, gogoșarul, măslinele (150 g, atât negre cât și kalamata), heringul și verdeța într-un castron mare.

13. Adaugă 50-60 ml de ulei de măsline și amestecă bine.



14. Lasă salata la frigider timp de o oră pentru ca aromele

să se combine.

15. După o oră, scoate salata din frigider și servește-o.
Ajustează sarea și piperul după gust.

