

Salată de ridiche neagră cu pește afumat



Salată de ridiche neagră cu pește afumat



Salată de ridiche neagră cu pește afumat – un deliciu ce combină tradiția cu inovația! Această rețetă îmbină armonios texturile crocante ale ridichei negre cu savoarea intensă a peștelui afumat, creând un festin culinar unic pentru papilele gustative. Vom începe cu alegerea ingredientelor proaspete și vă vom ghida pas cu pas prin procesul de pregătire, astfel încât să puteți recrea această minunăție chiar în bucătăria voastră.

- 2 ridichi negre
- 1 macrou afumat
- 3-4 linguri de oțet
- 6 g sare
- 50-60 ml ulei

1. Curățați și spălați ridichile negre, apoi radeți-le pe răzătoarea mare.



2. Puneți ridichile rase într-un vas. Adăugați oțetul și sarea și amestecați bine. Lăsați să se marineze pentru

câteva minute.

3. Curățați macroul afumat de piele și oase. Rupeți-l în bucăți mici și adăugați-l peste salata de ridiche.



4. Adăugați uleiul peste salată și amestecați bine pentru a se combina toate ingredientele.

