

Салат "Форель в сливках"

Что нужно:



- форель - 4 стейка;
- креветки (готовые и очищенные) - 200 г;
- шампиньоны - 100 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 40 г;
- помидоры черри - 4 шт;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- кабачок (маленький) - 1 шт;
- сливки (33%) - 1 ч. л.;
- сметана, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим форель в подсоленной воде 30 минут, затем остужаем, тщательно очищаем от костей и нарезаем (не мелко);
2. Шампиньоны варим в подсоленной воде 10 минут, остужаем и нарезаем пополам;
3. Кабачок очищаем и варим в подсоленной воде 20 минут, остужаем и нарезаем кубиками;
4. Черри нарезаем на 4 дольки;
5. Перец нарезаем кольцами, затем каждое кольцо нарезаем на 4 части;
6. Смешиваем все ингредиенты, солим, перчим и заправляем смесью сливок и сметаны.