Salata s dimljenom pastrvom

Jednostavno, a fino - i podložno varijacijama. ?

Sastojci:

- lisnata salata (kristalka, rukola, baby špinat i sl.)
- cikla (kuhana ili pečena, a u sezoni može i svježa)
- filetirana dimljena pastrva... cca 40 g po osobi
- mladi luk ili mini ljutike

Dressing:

- žlica-2 ulja (ovdje nerafinirano suncokretovo)
- žličica-2 jabučnog octa
- soli prema potrebi

Dodaci:

- papar*
- feta sir ili parmezan**
- mrkva, orasi ili pinjoli, sjemenke suncokreta... igrajte se ;)

Priprema:

1.
Pastrvu narežite na trakice veličine zalogaja. Povrće očistite/ogulite. Lisnatu salatu operite i po potrebi natrgajte. Narežite ciklu i luk. U ovoj fazi možete očistiti i mrkvu pa ju krupnije naribati (na otvor za jabuke; isto napravite i sa svježom ciklom ako ju koristite).
2.
Izmiješajte sastojke za dressing pa ga prelijte preko pripremljenog povrća. Preko svega rasporedite komadiće dimljene pastrve pa popaprite.*

Napomene: Poslužite odmah, kao predjelo ili lagani (među)obrok. * Prvi put sam imala dimljenu pastrvu s paprom pa ga nisam dodavala. ** Ova salata *zove* malo sira. Kako ovih dana pazim na unos nekih namirnica, nema ni fete ni parmezana (izvan kadra je malo grčkog jogurta). ? Recept je napisan 18.02.2022.