

## סלט דגים קר



### רכיבים

- פילה דג מושט (אמנון) קפוא, פילה
- עגבנייה חתוכות לחצאים
- שן שום מעוכה
- בצל קטן, קצוץ
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ
- כפות שמן קנולה
- כף רוטב לספגטי אסם
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- כפית חרדל
- כפות מיונז או שמנת
- לפי הטעם שמיר
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

### הכנה

1. לבשל את הפילה במעט מי מלח, לקרר אותו מעט, ולחתוך לחתיכות קטנות.
2. להוסיף שום, בצל, מיץ לימון, שמן, רוטב עגבניות, קטשופ, חרדל, שמנת, שמיר קצוץ, מלח, פלפל ופפריקה. לערבב היטב.
3. להוציא מחצי העגבניות את הפנים.
4. למלא את העגבניות בסלט הדגים, ומעל כל עגבנייה להניח פרוסת מלפפון חמוץ.

30 דקות

4 servings 4