



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

### **Korki śledziowe**

Każdą porcję można oblać łyżką gęstego majonezu.

#### **Składniki:**

- sos majonezowy, 0.4 l
- cebula, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- pomidor, 3 szt.
- ogórek , 2 szt.
- śledź, 2.5 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Każdy filet ze śledzia przeciąć wzdłuż na pół. Każdą połówkę fileta zwinąć ciasno Ty rulon (z jednego śledzia powstaną 4 zrulowane korki). Jaja ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki, ostrym nożem pokrajać na 12 krążków (każde jajo na 6 kawałków). Ogórek lub pomidory i cebulę też pokrajać na 12 krążków. Na szklanej, prostokątnej salaterce układać korki śledziowe: na krążek ogórka położyć krążek cebuli i na to stojąco korek ze śledzia; przybrać go krążkiem jaja.

