



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

Sałatka śledziowa w formie

Podawać na okrągłym półmisku.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżk.
- szczypiorek, 3 łyżk.
- olej, 12 dag
- żółtka, 1 szt.
- śledź, 2 szt.
- marchew, 10 dag
- jajka, 2 szt.
- ogórek kiszony, 2 szt.
- ziemniak, 75 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, pokrajać w kostkę, podzielić na 3 części. Jaja ugotować, ostudzić, obrać, posiekać grubo. Ogórki zetrzeć na tarce o dużych okach. Marchew oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce do chrzanu. Przygotować sos majonezowy, przyprawić, podzielić na 2 części. Śledzie opłukać, namoczyć, sprawić, odfiletować i pokrajać w kostkę. Ułożyć w okrągłej formie warstwę ziemniaków, posypać ogórkami, jajami, (marchwią, śledziem; warstwy posmarować jedną częścią majonezu, dobrze ucisnąć łyżką i przykryć drugą warstwą ziemniaków; ucisnąć ją dokładnie łyżką. Drugą warstwę ziemniaków znowu przełożyć składnikami sałatki i drugą częścią sosu i znów przykryć ziemniakami. Sałatkę pozostawić do silnego oziębienia, po kilku godzinach okrajać ją nożem i wyjąć z formy. Powierzchnię i boki wygładzić, posmarować pozostałym majonezem, posypać drobniutko krajany szczypiorkiem.

