



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Sałatka śledziowa

Sałatka śledziowa

Składniki:

- śledź, 6 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- ugotowane ziemniaki, 3 szt.
- cebula, 3 szt.
- marchew, 3 szt.
- jajka, 3 szt.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- majonez, 1 szkl.
- chrzan, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Płaty śledziowe marynowane pokroić w paski i posypać pieprzem mielonym. Ziemniaki ugotować w mundurkach i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Cebule pokroić drobno w kostkę i sparzyć. Marchewkę ugotować i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Posypać troszkę vegetą. Jajka ugotować na twardo i pokroić w drobną kostkę. W misie układać warstwami: śledź-ziemniaki-cebula-marchewka-jako-sos chrzanowy. Aby wykonać sos należy śmietanę, majonez i chrzan tarty w słoiczku razem wymieszać. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Gotowe.

