

Sałatka śledziowa z rzodkiewką



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **185** Ocena: **87728**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 g solonych filetów śledziowych a'la matias
- pęczek rzodkiewki
- około 250 g ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- pęczek szczypiorku
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 150 g kiszonych ogórków
- 1 jabłko (około 200 g)
- 2 łyżeczki musztardy (ostrej)
- około 4 łyżek majonezu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety śledziowe są słone, dlatego przed przygotowaniem sałatki płuczę je w zimnej wodzie, zalewam zimną wodą i odstawiam na około 2-3 godziny do namoczenia w międzyczasie zmieniam wodę. Czas moczenia zależy jak słone mamy śledzie.

Następnie śledzie osączam z wody i dokładnie osuszam ręcznikiem papierowym.

- 2 Śledzie kroję na mniejsze kawałki i przekładam do miski.

Szczypiorek drobno kroję, rzodkiewkę, ogórki, jajka drobno kroję. Ziemniaki i obrane jabłko kroję w kostkę.

Do majonezu dodaję musztardę, doprawiam solą, pieprzem i dokładnie mieszam.

Majonez dodaję do sałatki, dokładnie mieszam i odstawiam na około 60 minut, aby sałatka przeszła smakiem.

Sałatka śledziowa jest gotowa, można podawać. Życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: