

Sałatka-pasta śledziowa



Autor: **Maudie**

Przepisów: **361** Ocena: **12111**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Filety śledziowe (u mnie matias), ok 6
- jajka, 2
- jabłko, 1/2 lub 1 małe
- ogórki konserwowe posiekane na małe kawałki, 2 łyżki
- cebula posiekana, łyżka
- koperek posiekany, łyżka
- musztarda gruboziarnista, łyżka
- jogurt naturalny, 2 łyżki
- pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Filety (jeśli są mocno słone) namoczyć na 2 godz w zimnej wodzie, odcedzić, zalać świeżą wodą i pozostawić znów na 2 godz.
- 2 Jajka ugotować na twardo.
- 3 Osuszone filety, jajka i jabłko drobno pokroić, wymieszać z ogórkami, cebulą i koperkiem. Dodać jogurt wymieszany z musztardą, doprawić pieprzem i wszystkie składniki połączyć.

Twoje notatki do przepisu: