

Sałatka śledziowa.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **759** Ocena: **5036**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 250 g marchwi,
- 950 g ziemniaków,
- 1 puszka (400 g) netto groszku po odłaniu zalewy 240 g,
- 5 jajek,
- 1 pęczek szczypioru 65 g,
- 550 g śledzi małosolnych,
- 300 g ogórków kiszonych (mam swoje),
- 6 łyżek kukurydzy,
- 1,5 łyżki musztardy,
- 6 łyżek majonezu,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki oraz marchew z umyć i ułożyć w garnku, zalać wodą i ugotować na średnim ogniu. Jak już ziemniaki i marchew są miękkie odlać wodę i pozostawić do ostygnięcia. W międzyczasie również ugotować jajka na twardo.



- 2 Jak już ziemniaki i marchew ostygła, obrać ze skórek, jajka obrać ze skorupki, szczypior pokroić drobno posypać szczyptą soli i za pomocą ręki ścisnąć go aby zmiękł. Gdy już mamy przygotowane ziemniaki, marchew, jajka i szczypior wtedy te składniki pokroić w kostkę, śledzie przekroić wzdłuż na dwa paski następnie pokroić w mniejsze paski, dodać musztardę oraz

majonez, groch bez zalewy i kukurydzę. Wszystko dokładnie wymieszać łyżką do połączenia się wszystkich składników ze sobą.



- 3 Sałatka wyszła przepyszna naprawdę szczerze polecam, pierwszy raz robiłam i na pewno zrobię również na święta. Sałatki nie solić nie ma takiej potrzeby śledzie oczywiście dwa razy wymoczyć w zimnej wodzie. Może to nie obiad ale nam wystarczyło, my jadamy sałatkę warzywną czy teraz śledziową z chlebem.



Twoje notatki do przepisu: