

Sałatka warstwowa ze śledziem



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **4003**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- filety śledziowe 25 dag
- buraki 2 szt.
- ziemniaki 3 szt.
- jajka 5 szt.
- cebula 1 szt.
- ser żółty 20 dag
- ogórki kiszane 3 szt.
- olej 4 łyżki
- musztarda francuska 2 łyżeczki
- pęczek szczypiorku
- majonez 200 ml
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie lekko przepłukać wodą. Pokroić w kostkę. Dokładnie wymieszać z drobno pokrojoną cebulą, musztardą, olejem. Lekko doprawić pieprzem.



- 2 Śledzie przełożyć do miski. Posmarować majonezem. Ziemniaki ugotowane w mundurkach w osolonej wodzie obrać i ostudzić. Pokroić w kostkę. Przełożyć na warstwę śledziową.

Ogórki pokroić w kosteczkę. Dodać do ziemniaków. Posmarować majonezem.



- 3 Buraki ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Ostudzić, obrać. Zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć na sałatkę. Posmarować ostatni raz majonezem.



- 4 Jajka ugotować na twardo. Pokroić w kostkę. Dodać na sałatkę. Ser zetrzeć na dużych oczkach. Również przełożyć. Na wierzch posypać pokrojonym szczypiorkiem. Odstawić do lodówki na kilka godzin.



Twoje notatki do przepisu: