

Śledzik pod kołderką



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **123** Ocena: **3854**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- śledzie matjasy, 5 filetów
- cebula, 1 duża
- ogórki konserwowe, 4 sztuki
- ziemniaki ugotowane, 3 sztuki
- buraki ugotowane, 3 sztuki
- jajka ugotowane na twardo, 3 sztuki
- majonez, wg uznania
- pieprz
- ocet
- mleko do moczenia śledzi
- jogurt naturalny

Sposób przygotowania:

- 1 Filety śledziowe zalać wodą i moczyć około 3 godzin. Następnie odsączyć z wody, zalać mlekiem i moczyć jeszcze pół godziny.
- 2 Odsączone filety pokroić w cienkie paseczki i skropić lekko octem.
- 3 cebulę drobno posiekać, ziemniaki pokroić w kosteczkę, burakii zetrzeć na grubej tarce, ogórki pokroić w kosteczkę, jajka pokroić w kosteczkę.
- 4 majonez połączyć z jogurtem w proporcji 2:1
- 5 w przezroczystym naczyniu układać następująco składniki: śledzie, cebulka, ogórki, majonez z jogurtem, pieprz, śledzie ziemniaki, buraki, majonez z jogurtem, pieprz, starte jajka, ogórki.
- 6 Gotową sałatkę odstawić do lodówki najlepiej na całą noc by wszystkie smaki się przegryzły.

Twoje notatki do przepisu: