

## Doradca Smaku XI: Sałatka lwowska ze śledziem, odc. 25



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Sałatka:

śledź bałtycki	3 płyty
ogórki kwaszone	3 szt.
cebula	1 szt.
jabłko ze skórką (szara reneta)	1 szt.
marchewka ugotowana	1 szt.
ziemniaki ugotowane	1 duży lub 2 małe
ugotowany burak	1/2 szt.
borowiki marynowane	50 g
masło	2 łyżki
bułki	2 szt.

#### Sos:

serek śmietankowy	2 łyżki
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
miód wielokwiatowy	25 ml
śmietana 22%	50 ml

#### Posypka:

twaróg tłusty	65 g
pomidory bez skóry	1 szt.

**Dekoracja:**

**kawior czerwony**

1 łyżeczka

**szczypiorek**

**Do smaku:**

**Papryka słodka mielona Prymat**

**Czarnuszka nasiona Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy śledzia na duże kawałki (około 2 cm). Ogórki kwaszone kroimy w plasterki i dodajemy do śledzia. Cebulę kroimy w piórka. Jabłko kroimy w cienkie plasterki. Marchewkę oraz ziemniaki kroimy w plasterki (zostawiamy kilka plasterków marchewki do dekoracji). Dodajemy gotowanego buraka pokrojonego w kosteczkę. Pokrojone składniki wrzucamy do miski. Dodajemy grzybki (3 sztuki zostawiamy do dekoracji). Sałatki nie mieszamy!

Do szklanej miski wrzucamy 15-20 g sera śmietankowego. Dodajemy solidną łyżkę musztardy. Wlewamy miód. Dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy trzepaczką. Do smaku dodajemy słodką paprykę. Dokładnie mieszamy, a następnie przelewamy do sałatki ze śledziem. Delikatnie rozsmarowujemy, mieszamy dwoma łyżkami. Chowamy do lodówki do schłodzenia na około 1 godzinę.

Do czystej miski dodajemy tłusty twaróg wiejski krusząc go widelcem. Pokrojonego w kosteczkę pomidora razem z miąższem dodajemy do twarogu, nie mieszamy. Dodajemy czarnuszkę i sól morską, mieszamy bardzo delikatnie, aby połączyć wszystkie składniki.

Masło roztopiamy na rozgrzanej patelni. Połówki bułek kładziemy na patelnię z masłem (lekko dociskamy), aby wchłonęły tłuszcz. Podsmażamy z obu stron do zarumienienia. Zdejmujemy z patelni do schłodzenia.

**Podanie:**

Sałatkę wyjmujemy z lodówki. Nakładamy do mniejszych miseczek w zależności od ilości osób. Na wierzch dodajemy po jednej łyżeczce czerwonego kawioru. Całość dekorujemy szczypiorkiem. Na grzanki nakładamy „posypkę” z twarogiem, pomidorami i czarnuszką. Dekorujemy grzybkami i marchewką.