

Hekele po mojemu



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	500 g,
jajka ugotowane na twardo	4 szt,
ogórki kiszone	3 szt,
cebula czerwona	1 szt,
musztarda	1 - 2 łyżki najlepiej ostra
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku,
olej rzepakowy	1 łyżka,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe wymoczyć około 30 minut (w zależności od słoności), a następnie pokroić w drobną kostkę.

Ogórki i obraną czerwoną cebulę również drobno pokroić w kostkę.

Jajka ugotować na twardo, po ugotowaniu przepłukać zimną wodą obrać i pokroić w kostkę (ale nie za drobną aby nam się nie zrobiła papka).

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski.

Musztardę utrzeć z olejem i dodać do sałatki.

Wszystko razem delikatnie wymieszać , doprawiając do smaku pieprzem.