

## Prosta sałatka ze śledzi i ziemniaków



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	2
<b>łyżki śmietany 18%</b>	2-3
<b>łyżki majonezu</b>	2-3
<b>łyżeczka soku z cytryny</b>	1
<b>pieprz mielony</b>	do smaku:
<b>szkl. mleka</b>	1
<b>czosnek</b>	1 ząbek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie zalewamy mlekiem i odstawiamy na ok. 30 min. (można zostawić w mleku na dłużej jeśli są bardzo słone). Ziemniaki gotujemy w łupinach do miękkości, studzimy, obieramy, kroimy w niedużą kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, przelewamy na sicie wrzątkiem, osączamy. Czosnek przeciskamy przez praszkę, dodajemy do śmietany i majonezu, doprawiamy sokiem z cytryny i dodajemy dość dużo pieprzu. Wymoczone śledzie osączamy dokładnie, kroimy w m/w jedno centymetrowe paski i przekładamy do miseczki. Dodajemy ziemniaki, cebulę i sos, dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną sałatkę odstawiamy na min. 1-2 godziny do lodówki. Prosta i pyszna.