

## Przepis dnia V: Sałatka śledziowa z burakami, odc. 69



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>śledzie</b>	5 filetów
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>majonez</b>	5 łyżek
<b>tymianek</b>	
<b>Bazylia suszona Prymat</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>ziemniaki</b>	3 ziemniaki duże
<b>buraki</b>	7 sztuk małych
<b>jajko</b>	3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Po ostudzeniu obieramy je ze skórki i kroimy w gruba kostkę. Buraki zawijamy w folię i pieczemy przez 1,5 h w piekarniku nagrzanym do 190 stopni. Po upieczeniu czekamy aż ostygną, obieramy ze skóry i kroimy w grubą kostkę. Cebule kroimy w drobna kostkę.
- KROK 2** Śledzie kroimy w kostkę średniej wielkości i doprawiamy roztartym w dłoniach tymiankiem, pieprzem czarnym mielonym i mieszamy.
- KROK 3** Do majonezu dodajemy bazylię do smaku.
- KROK 4** Z ugotowanych jajek wyjmujemy żółtka. Białka kroimy w kostkę, a żółtka rozkruszamy.

- KROK 5 Sałatkę przygotowujemy w wysokiej szklanej misce. Układamy w niej warstwowo, ziemniaki, majonez, buraki, śledzie, majonez i cebulę. Analogicznie układamy drugą warstwę. Na wierzchu układamy pokrojone białka jajek, a górę dekorujemy rozkruszonymi żółtkami.
- KROK 6 Tak przygotowaną sałatkę przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na kilka godzin przed podaniem.