

## Sałatka śledziowa



### URSZULA ŚWIECA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>płaty śledziowe solone</b>	6 szt
<b>ziemniaki</b>	3 szt
<b>buraki czerwone</b>	2 szt
<b>jabłka</b>	2 szt
<b>ogórek kiszony</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>śmietana 18 proc</b>	1/2 szkl
<b>sok z cytryny</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie namoczyć w wodzie na około 12 godz. Obrać ze skóry, odfiletować, pokroić w paski. Buraczki i ziemniaki w łupinach ugotować. Po wystudzeniu pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Jabłka obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Warzywa połączyć z sokiem z cytryny. Śmietanę wymieszać z musztardą doprawić solą i pieprzem. Śmietanę wymieszać z warzywami. Ułożyć na półmisku. Na sałatce poukładać kawałki śledzi. Smacznego.