

## Sałatka śledziowa po norwesku



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet śledziowy w oliwie</b>	30 dag
<b>jabłko</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>keczup</b>	1/2 szklanki
<b>ocet winny</b>	1/4 szklanki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>musztarda</b>	1 łyżka
<b>cukier puder</b>	1 łyżeczka
<b>sól selerowa</b>	--
<b>gałka muskatołowa Prymat</b>	--
<b>sól</b>	--
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	--
<b>wino białe wytrawne</b>	1/4 szklanki
<b>ogórek</b>	20 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie osączyć z oliwy i pokroić w cienkie paski. Jabłka umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w drobną kostkę. Cebule obrać i pokroić również w kostkę. Korniszony i ogórki pokroić w cienkie paseczki. Przygotować sos: Keczup, ocet, wino, oliwę, musztardę, cukier i przyprawy Prymat, zmiksować.

Do śledzi dodać jabłka, cebulę, korniszony i starannie wymieszać. Zalać śledzie sosem, wymieszać i schłodzić.