

## SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURAKAMI



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Warstwa jasna

<b>śledzie w oleju</b>	200 g
<b>ogórki konserwowe</b>	2 średnie
<b>jabłko</b>	małe
<b>szczypiorek posiekany</b>	garść
<b>sól i pieprz</b>	
<b>majonez</b>	2 łyżki

#### Warstwa ciemna

<b>buraki czerwone</b>	3 małe ugotowane
<b>sok z cytryny</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>cukier</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki ścieram na tarce o dużych oczkach, mieszam z olejem, solą, pieprzem i tymiankiem. Dodaję sok z cytryny i cukier do smaku.

Śledzie osączam z oleju na ręczniku papierowym, następnie myję i osuszam. Kroję w małą kostkę.

Ogórki drobno siekam, jabłko obieram i ścieram na tarce o dużych oczkach.

Śledzia łączę z ogórkiem, jabłkiem i majonezem, doprawiam do smaku solą i pieprzem.

Na talerzu układam na przemian warstwy sałatki - jasną i ciemną. Warstwę jasną posypuję szczypiorkiem.

