

sałatka śledziowa z burakiem...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	8 sztuk
buraki czerwone	4 małe
ogórek kiszony	3 sztuki
cebula biała	2 sztuki
jabłka	2 sztuki
jajka ugotowane na twardo	6 sztuk
grostek konserwowy	1/2 puszki
majonez	200 ml
jogurt grecki	380 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	- ile potrzeba
Pieprz czarny mielony Prymat	- ile potrzeba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki ugotować w mundurkach i dobrze je wystudzić, obrane pokroić w kostkę, buraki ugotowane do barszczu ze skórką obrać, wystudzone pokroić w kostkę

obrane ze skórki kiszony pokroić w kostkę, również cebule, jajka, jabłka w kostkę, groszek zielony odcedzić na sitku.

śledzie matiasy wymoczyć raz 30 minut w zimnej wodzie, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić w kostkę.

majonez wymieszać z jogurtem greckim lub gęstą śmietaną.

w szklanej misce układać po kolei: ziemniaki, posypać pieprzem i solą, sos majonezowy, ogórki kiszony, śledzie, cebula, jabłka, pieprz mielony, buraki, groszek, jajka, sos majonezowy, dekoracja, pieprz mielony.

schować do lodówki na 3 godziny - sałatka jest bardzo smaczna, zawsze jest u nas na każdą Wigilię, robimy ją raz do roku, najlepiej ją przygotować z 3 godziny przed podaniem.....SMACZNEGO!!!

