

Sałatka śledziowa z jajem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie

papryka czerwona

śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

składniki: 2 śledzie marynowane w zalewie octowej

1 cebula czerwona

1/2 strąka czerwonej papryki

1/2 jabłka deserowego o czerwonej skórce

1 łyżeczka soku z cytryny

do smaku: sól, pieprz ziołowy, papryka czerwona mielona

1/2 opakowania sera Twój smak Piątnica ze szczypiorkiem

4 łyżki śmietany 18% Piątnica

po kilka gałązek natki pietruszki i koperku

do przybrania: jajka na twardo, sałata, zielenina

sposób przygotowania: Śledzie obrałam ze skóry i osuszyłam na ręczniku papierowym. Pokroiłam w kostkę. Dodałam pokrojoną w kostkę paprykę i posiekaną zieleninę. Cebulę pokroiłam w drobną kosteczkę, tak samo jabłko razem ze skórką, skropiłam je sokiem z cytryny, wymieszałam i po chwili dodałam do sałatki. Serek wymieszałam ze śmietaną, doprawiłam solą, pieprzem i papryką, wlałam do sałatki i wymieszałam.

Jajka obrałam ze skorupki i przekroiłam na połówki takim nożykiem z ostrzem w kształcie litery V. Miseczkę wyłożyłam folią spożywczą, przełożyłam sałatkę lekko ją ugniatając. Na talerzu położyłam, liście sałaty. Sałatkę wyłożyłam przykładając miskę do talerza, odwracając ją do góry dnem - folia przytrzyma ją i bez problemu zdejmemy miskę a potem usuniemy folię. Dookoła ułożyłam połówki jajek każde oprószając mieloną papryką. Jeszcze kilka listków zieleniny i gotowe!