

## Śledź w płatkach nagietków



**ANNA169HOSZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>matiasy</b>	4 szt
<b>jabłko winne</b>	1 szt
<b>granat</b>	1 szt
<b>jarmuż</b>	3 liście
<b>koperek zielony</b>	1/2 pęczka
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>płatki z nagietka</b>	4 kwiatki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>ogórek</b>	1/2 szt
<b>sok z limonki</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczyć w wodzie ok. 3 godzin. Wyjąć odczekać, żeby obciekły i pokroić na małe kawałki. Jabłko obrać i pokroić w drobna kostkę, podobnie ogórka. Z granta zdjąć skórę i wydłubać nasionka. Połączyć śledzie z ogórkiem, granatem, jabłkiem. Kwiatki nagietka opłukać. Dorzucić posiekany koperek i jarmuż oraz świeżo wyrwane z kwiatków płatki nagietka. Delikatnie oprószyć pieprzem. Do oliwy wcisnąć sok z limonki. Zalać śledzia oliwką, delikatnie przemieszać i odstawić do lodówki na 30 minut. Podawać najlepiej z białym pieczywem. Smacznego.