

## Śledź z sałatkami



### BEN-KA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Śledzie

<b>filety śledziowe</b>	4 sztuk
<b>olej</b>	1 szklanka

### Sałatka I

<b>cebule</b>	2 sztuk
<b>rodzynki</b>	1 duża łyż.
<b>olej</b>	1 duża łyż.
<b>keczup</b>	2 duże łyż.

### Sałatka II

<b>jabłka</b>	2 sztuk
<b>żurawina</b>	1 łyżka
<b>musztarda</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana</b>	2 duże łyż.
<b>cukier</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	2 szczypty

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe wymoczyć w zimnej wodzie, odsączyć, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do słoika, zalać olejem i odstawić do lodówki na ok 1 tydzień.

#### Sałatka I

Cebulę obrać i pokroić w krążki. Na patelnię wlać olej, dodać cebulę i poddusić /nie wolno rumienić/, dodać rodzyнки i keczup, wymieszać, poddusić i ostudzić.

#### Sałatka II

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej i od razu wymieszać z musztardą. Dodać żurawinę, śmietanę, odrobinę soli i cukru.

Śledzie odsączyć z oleju, ułożyć na półmisku i obłożyć sałatkami.

Można udekorować zieleniną.