

Sałatka ze sledziami i pieczarkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki konserwowe	4 sztuki
cebula	2 sztuki
anchois	1 puszka
skórka otarta i sok z cytryny	1 sztuka
oliwa	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
cukier	1/2 łyżeczki
siekany szczypiorek	1 pęczek
pieczarki marynowane	14 sztuk
filety śledziowe	4 w oleju
papryka czerwona	2 sztuki
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety i paprykę kroimy w kostkę . Odsaczamy pieczarki i anchois. Pieczarki kroimy w plasterki . Ogorki kroimy w kostkę. Fileciki anchois kroimy w cienkie paseczki . Cebule kroimy w kostkę , skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy skorka z cytryny . Wszystkie składniki łączymy , doprawiamy solą , pieprzem cukrem i dodajemy oliwę . Mieszymy dokładnie . Schładzamy w lodowce .