

Prosta sałatka ze śledzi i ziemniaków



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2
łyżki śmietany 18%	2-3
łyżki majonezu	2-3
łyżeczka soku z cytryny	1
pieprz mielony	do smaku:
szkl. mleka	1
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie zalewamy mlekiem i odstawiamy na ok. 30 min. (można zostawić w mleku na dłużej jeśli są bardzo słone). Ziemniaki gotujemy w łupinach do miękkości, studzimy, obieramy, kroimy w niedużą kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, przelewamy na sicie wrzątkiem, osączamy. Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy do śmietany i majonezu, doprawiamy sokiem z cytryny i dodajemy dość dużo pieprzu. Wymoczone śledzie osączamy dokładnie, kroimy w m/w jedno centymetrowe paski i przekładamy do miseczki. Dodajemy ziemniaki, cebulę i sos, dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną sałatkę odstawiamy na min. 1-2 godziny do lodówki. Prosta i pyszna.