

## Mozaika śledziowa.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                 |                    |
|-------------------------------------------------|--------------------|
| <b>filety solone ze śledzia</b>                 | 0,5 kg             |
| <b>ogórek konserwowy</b>                        | 4-5 szt            |
| <b>fasolka borlotti lub czerwona konserwowa</b> | 1 szt              |
| <b>kukurydza konserwowa</b>                     | 1/2 puszki         |
| <b>ocet 10 %</b>                                | 1/3 szkl           |
| <b>olej</b>                                     | 1/2 szkl           |
| <b>woda zimna</b>                               | 1/3 (przegotowana) |
| <b>kukurydza konserwowa</b>                     | 6-8 małe kolby     |
| <b>papryka marynowana</b>                       | 2-3 połówki        |
| <b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>            | do smaku           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie (płaty) wymoczyć ok.2 godziny, osączyć, pokroić na ok.3 cm kawałki.Kukurydzę w kolbach pokroić na kawałki, ziarna kukurydzy osączyć.Paprykę i ogórki konserwowe pokroić .Fasolkę z puszki wypłukać i osączyć.

Wodę, ocet, olej i pieprz wymieszać i zalać wszystkie składniki, wymieszać dokładnie.Odstawić na 1-2 dni, by smaki się przegryzły.