

Sałatka jajeczno - śledziowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty śledziowe matias	30 dag
jajko	5 sztuk
ziemniaki	2 sztuki
fasolka biała drobna gotowana	1 2 szklanki
cebula	1 sztuka
koperek	1 2 pęczka
sól czosnkowa do smaku	
pieprz do smaku	
sałata	5 liści
mleko	3 4 szklanki
sos chili	6 z limonką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe zalać mlekiem, wymoczyć. Osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić w paski. Ziemniaki wymyć, ugotować w mundurkach, ostudzić. Pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę. Cebulę obrać pokroić w kostkę. Koperek posiekać. Liście sałaty umyć osuszyć. Wszystkie składniki sałatki wymieszać, dodać sos chili, doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Jeszcze raz wymieszać. Wstawić do lodówki na godzinę. Podawać na liściach sałaty.