

Sałatka śledziowa z cykorią



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójne płaty śledziowe w occie	2 szt
cykoria	3 średnie
jabłko	2 średnie
cebula	1 średnia
pomidor	1 szt
majonez	4 łyżki
musztarda ziarnista	1 łyżka
sól, pieprz	
natka pietruszki	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cykorie oczyścić, odciąć stopkę, przekroić wzdłuż na pół, wyciąć głąb (jest gorzki) i pokroić każdą połówkę w plasterki (ok 1/2 cm szerokości). Cebulę obrać i drobno posiekać. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobna kostkę. Pomidora pokroić w grubą kostkę (można go przedtem obrać ze skórki). Do cykorii dodać cebulę, jabłka, pomidora oraz natkę pietruszki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać. Płaty śledziowe rozciąć wzdłuż, pokroić w poprzek w paski (ok 1cm szerokości). Ułożyć na przygotowanych wcześniej warzywach. Majonez wymieszać z musztardą. Przygotowanym sosem poleć sałatkę. Odstawić na 15-20 minut żeby się "przegryzło". Jeśli ktoś tak lubi to może wymieszać wszystkie składniki razem.