

Sałatka śledziowa w jabłkach Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet śledzia solonego-nie moczyć	1 sztuka
ziemniaki ugotowane	2 sztuki
marchewka ugotowana	1 sztuka
jajko	2 sztuki
ogórki konserwowe	2 sztuki
majonez tradycyjny	3 łyżki
cebula biała	1 sztuka
jabłko winne	8 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchewkę i seler ugotować do miękkości bez soli. Jajka ugotować na twardo. Ziemniaki jarzynki, śledzia, jajka, ogórki i cebulę pokroić w kostkę. Doszmaczyć pieprzem, dodać majonez, wymieszać. Sałatkę włożyć do lodówki na 5 godzin, żeby się przegryzła. Z jabłek zciąć czapeczki z ogonkami. Jabłka ostrożnie wydrążyć zostawiając 6 mm grube ścianki. Środki jabłek (bez gniazd nasiennych) pokroić, dodać do sałatki. Sałatką napełnić wydrążone jabłka (z lekkim kopczykiem) i przykryć czapeczkami. Smacznego!