

Na zimno: Sałatka Bolero ze śledziem i gruszką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Sałata Eisberg Bolero Mix	1 opakowanie
śledzie matjas	200 g
gruszka	1 szt.
cebula	1 szt.
seler naciowy	1 łodyga
szczypiorek	1 szt.

Sos

Sos sałatkowy do mizerii koperkowy Prymat	1 opakowanie
jogurt naturalny	4 łyżki
woda	4 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypujemy do miseczki. Dodajemy 4 łyżki jogurtu naturalnego oraz 4 łyżki wody. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut.

- KROK 3 Mix sałat wsypujemy do wysokiej miski i mieszamy z sosem sałatkowym.
- KROK 4 Śledzie płuczemy i kroimy na kawałki, gruszkę kroimy w kostkę, a cebulę w piórka.
Wszystko łączymy z mixem sałat. Dodajemy pokrojonego selera, dokładnie mieszamy i przyprawiamy do smaku.
- KROK 5 Przed podaniem możemy posypać sałatkę świeżo siekanym szczypiorkiem.