Sałatka śledziowa z oliwkami i pomidorami



IKRAKOWIANKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników:

filet śledziowy	4 sztuki
jajko	4 sztuki
ogórki kiszone	2 sztuki
suszone pomidory z ziołami Smak	3 sztuki
czarne oliwki	2 łyżki
cebula	0.5 sztuki
kukurydza konserwowa	3 łyżki
groszek konserwowy	3 łyżki
żółty ser	5 dag
majonez light	2 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
sól	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

KROK 1 Cebulę posiekać, kiszone ogórki pokroić w kostkę.

KROK 2 Płaty śledziowe obrać ze skóry, pokroić w grubszą kostkę.

KROK 3

Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić na sitku do jajek. Ser żółty i osączone z oleju pomidory pokroić w kosteczkę. Oliwki, kukurydzę i groszek osączyć z zalewy, oliwki pokroić w krążki.

Wszystkie przygotowane składniki połączyć z majonezem i musztardą, doprawić do smaku solą, pieprzem i opcjonalnie sokiem z cytryny, wymieszać.

Przykryć i odłożyć do lodówki na 2-3 godziny, żeby smaki się połączyły. Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną.