

Sałatka śledziowa warstwowa



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

matiasy	3 plastry
marchewka ugotowana	1 sztuka
buraki czerwone pieczone	1 sztuka
cebula	0.5 sztuki
natka pietruszki	5 gałązek
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
śmietana gęsta	2 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry śledziowe moczę w zimnej wodzie kilka godzin. Jajko gotuję na twardo. Marchewkę wykorzystałam z gotowania bulionu warzywnego. Śledzie kroję na małe paski, połowę przekładam do miski, dodaję jedną łyżkę śmietany, pokrojone jabłko, drobno posiekaną cebulę, natkę, sól, pieprz i mieszam. W miseczce układam folię spożywczą i mocno dociskam do brzegów. Na samym dnie układam śledzie w śmietanie, następnie dodaję startą na tarce jarzynowej marchewkę. Pozostałe śledzie kroję też w paski, dodaję pokrojony w małą kostkę burak, można dodać też trochę jabłka. Doprawiam solą, pieprzem i dodaję łyżkę śmietany. Mieszam i układam na marchewkę. Przykrywam folią spożywczą i dociskam. Wstawiam do lodówki na godzinę. Wyjmuję bezpośrednio na talerz, dekoruję natką pietruszki, gwiazdkami z buraka, a na górze ścieram jajko ugotowane na twardo.