

Śledzie pod pierzynką z buraczkami



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- **5 filetów śledziowych a\la matjas** 5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 5 filetów śledziowych a\la matjas
- 1 duża cebula
- 3 ogórki konserwowe
- 3 ziemniaki, ugotowane
- 3-4 buraczki, ugotowane
- majonez
- 3 jajka
- pieprz

Przygotowanie:

Filety śledziowe moczymy w wodzie, następnie kroimy w kostkę. Cebulkę drobno siekamy, ogórki i ziemniaki kroimy w drobną kostkę. Buraki ścieramy na tarce o dużych oczkach, jajka na tarce o małych oczkach. Na dnie naczynia układamy warstwę śledzi, wykładamy majonez, posypujemy pieprzem, następnie cebulkę, ogórki i ziemniaki, znów warstwa majonezu, pieprz, buraki, majonez, pieprz, jajka. Odstawiamy do lodówki na noc, aby smaki się przegryzły.