

salatka slaska



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chudego wędzonego boczku	125 g
cebule	2
szklanka kiszonej ogorków z koperkiem	1
śledzie	3 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śledzie włożyć do wody mineralnej i pozostawić do następnego dnia następnie wyjąć z wody i rozłożyć na desce zdjąć skorupkę i rozciąć ryby wzdłuż grzbietu wyjąć ości a mięso pokroić w drobne kostki boczki obrać cebule i ogorki drobno posiekać i wymieszać ze śledziami doprawić octem i świeżo zmielonym pieprzem salatkę rozłożyć na posmarowanych masłem kromkach wiejskiego chleba i posypać szczypiorkiem można ją także podawać do gorących ziemniaków w mundurkach