

Śledź w kożuchu

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Przepis na smaczne śledzie w sałatce ziemniaczano-buraczanej

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śledzie 25 dkg (płaty) -
- buraki ćwikłowe 4 szt. -
- ziemniaki 4 szt. -
- jajka 4 szt. -
- cebula 1 szt. (średnia) -
- cytryna 0.5 szt. -
- natka pietruszki 1 pęczek -
- majonez -
- olej -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Bierzemy szklaną dużą salaterkę. Na dnie układamy całe lub pokrojone na duże kawałki śledzie. Teraz śledzie trzeba popieprzyć (najlepiej świeżo zmielonym pieprzem) posypać pokrojoną drobno lub w krążki cebulą i zalać olejem.
Czas na przygotowanie pozostałych produktów: ziemniaki gotujemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach podobnie sprawa ma się z buraczkami i jajkami. Szczypiorek i natkę pietruszki drobniutko siekamy.
Na śledzie w salaterce kładziemy ziemniaki, przykrywamy majonezem, na to dajemy buraki i skrapiamy je sokiem z cytryny. Wierzch przykrywamy jajkami i posypujemy zieleniną.

Jak podawać?

Schłodzoną.