



Salata od haringe

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Ogulite luk i narežite ga na sitne kockice. Ciklu, kuhana jaja i kisele krastavce također nasjeckajte na sitne kockice.
- 2 Zatim filete haringe ocijedite i narežite na komade veličine zalogaja. Pomiješajte s ostalim sastojcima u posudi.
- 3 Pomiješajte kiselo vrhnje s jogurtom i malo bijelog octa i ulijte u zdjelu sa sastojcima.
- 4 Operite i ogulite jabuku te ju također narežite na male kockice. Kockice jabuka brzo umiješajte u salatu da ne porumene
- 5 Gotovu salatu začinite solju, paprom, Kotányi peršinom i kopra.
- 6 Poslužite uz svježi baguette ili tost kruh.

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

4 kom	Ribljih fileta npr. Haringa (275g)
1 kom	Jabuka
4 kom	Tvrdo kuhana jaja
200 g	Kuhane cikle
1 kom	Luk
3 kom	Kisela krastavca
1 žlica	Bijelog octa
4 žlice	Kiselog vrhnja
3 žlice	Jogurta
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba
1 prstohvat	🔥 Papar šareni u zrnu
1 žlica	🔥 Kopar usitnjeni
1 žlica	🔥 Peršin usitnjeni

SAVJET: Ako ne volite ciklu, možete je izostaviti i pripremiti klasičnu salatu od bijele haringe. Sastojci su isti osim cikle.

