

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Filety ze śledzia, po odsączeniu 275 g
1 szt	Jabłko
4 szt	Jaja ugotowane na twardo
200 g	Gotowane buraki
1 szt	Cebula biała
3 szt	Ogórki konserwowe
1 łyżeczka	Ocet winny biały
4 łyżki	Kwaśna śmietana
3 łyżki	Jogurt naturalny
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Koper cięty
1 łyżka	Pietruszka zielona cięta

Sałatka ze śledzia

20–30 Min

Przygotowanie

1. Obierz i pokrój w drobną kostkę cebulę. Tak samo zrób z burakiami, gotowanymi jajami i korniszonami.
2. Następnie odsącz filety śledziowe i pokrój na kawałki wielkości kęsa. Wymieszaj z pozostałymi składnikami w misce.
3. Teraz wymieszaj śmietanę z jogurtem naturalnym i odrobiną octu winnego i wlej do miski ze składnikami.
4. W kolejnym kroku umyj i obierz jabłko, następnie pokrój w drobną kostkę. Szybko wymieszaj kostki jabłka z sałatką, aby kawałki jabłka nie zbrązowiały.
5. Dopraw gotową sałatkę solą, pieprzem, pietruszką Kotányi i koperkiem.
6. Podawaj sałatkę ze świeżą bagietką lub chlebem tostowym.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie lubisz buraków, możesz je pominąć i przygotować klasyczną sałatkę z białego śledzia. Składniki są takie same, z wyjątkiem buraków.