

Śledź pod pierzynką

170—180 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

400 g	Ziemniaki sałatkowe
2 szt	Marchewka
200 g	Buraki gotowane, pakowane próżniowo
300 g	Filety śledziowe
4 łyżki	Majonez
500 g	Kwaśna śmietana 18%
2 szt	Jajko ugotowane na twardo
2 łyżki	Sok z cytryny do smaku
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony

Garnish

	Koper cięty
	Świeży szczypiorek lub natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

1. Obierz ziemniaki i gotuj je w osolonej wodzie przez około 30 minut, aż będą miękkie. Obierz marchewki i dodaj je do ziemniaków na ostatnie 15 minut gotowania.
2. Dokładnie odcedź ziemniaki i marchewki, a następnie pozostaw do ostygnięcia. Zetrzyj je na tarce. Zetrzyj również buraki.
3. Pokrój śledzia i jajka w drobną kostkę.
4. Wymieszaj majonez z kwaśną śmietaną i dopraw do smaku sokiem z cytryny, solą morską Kotányi oraz czarnym pieprzem Kotányi.
5. Następnie układaj składniki warstwami według uznania, rozprowadzając między nimi niewielką ilość sosu majonezowego, aby warstwy dobrze się połączyły.
6. Na koniec udekoruj koperkiem lub innymi świeżymi ziołami.