



Śledzik w warzywach

Autor: Danuta Piecyk

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa ugotować w osolonej wodzie do miękkości.

Krok 2

Cebulę obrać, drobno pokroić.

Krok 3

Filety śledziowe wyjąć z zalewy, osączyć, pokroić w paseczki.

Krok 4

Ugotowane warzywa obrać, zetrzeć na tarce, każde do innej miski. Warzywa oprószyć solą i pieprzem, dodać do każdej miski śledzie, wymieszać z majonezem.

Krok 5

Układać na półmisku obok siebie sałatkę śledziową, posypać sałatkę szczypiorkiem, udekorować natką pietruszki.

Składniki:

4 filety śledziowe marynowane

1 marchewka

1 pietruszka

2 buraki

1 cebula

2-3 łyżki majonezu

Sól

Pieprz

2 łyżki szczypiorku

Natka pietruszki do dekoracji