



Świąteczna sałatka z buraczkami i śledziem

Autor: Małgorzata Lewicka-Jaśkiewicz

Danie: **Sałatki**,

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1:

Śledzie dobrze wypłukać pod zimną wodą następnie pokroić w paseczki. Ugotowane wcześniej i wystudzone warzywa, każde osobno zetrzeć na tarce o dużych oczkach jarzynowych. Jajka ugotować na twardo, białka oddzielić od żółtek i również osobno starkować. Majonez wymieszać w równych porcjach z jogurtem Somlek naturalnym w równych porcjach po ok 5 łyżek. W salaterce układać warstwami: - śledzie pokrojone w paseczki - ziemniaki, lekko oprószyć pieprzem i solą - drobno posiekana cebulka - sos jogurtowy - marchewka, lekko posolić połać delikatnie sosem - drobno pokrojony ogórek - biała jajek, sól, pieprz odrobina sosu - buraczki, przyprawy i reszta sosu Na wierzchu ułożyć starte żółtka i posiekaną natkę pietruszki.

Wskazówki

Całość schłodzić przed podaniem

Składniki

4szt. filety śledziowe a'la matjas,

2szt. buraczki,

3szt. marchewki,

2szt. czerwone cebule,

3 ziemniaki,

3szt. jajka,

2szt. ogórki kiszone opcjonalnie,

natka pietruszki mały pęczek,

sól do smaku,

pieprz do smaku,

1;1 majonez z jogurtem Somlek naturalny