

Śledź po japońsku



Składniki

3 szt. - Jajo
6 szt. - Filet śledziowy w oleju
3 szt. - Marchewka
2 szt. - Pietruszka
1 szt. - Mały seler
1 szt. - Ogórek kiszony
1 szt. - Cebula
1 szt. - Groszek konserwowy
3 łyżka - Majonez
1 łyżka - Musztarda
Sól, pieprz
Do dekoracji ogórek, szczypiorek, rzodkiewka

Opis wykonania

Tradycyjny śledź po japońsku w wiosennej kompozycji.

Ugotuj warzywa, ugotuj jaja na twardo. ostudź i pokrój warzywa oraz 1 jajo w drobną kostkę. Pokrój ogórka kiszzonego i cebulkę także w kostkę. Wymieszaj wszystko z groszkiem, majonezem, musztardą, dopraw solą, pieprzem, odstaw do lodówki na noc.

Na talerzu ułóż sałatkę jarzynową, filety śledziowe i jajo w dowolnej kompozycji. Udekoruj wiosennymi dodatkami - rzodkiewką i szczypiorkiem.