

Śledzie pod pierzynką z burakami



Składniki

Opis wykonania

1 opakowanie filetów śledziowych
2-3 duże buraki
3 ziemniaki
5 ogórków kiszonych
5 jajek
1 por
1 jabłko
1 marchew
1 cebule
3 łyżki soku z cytryny
3 łyżki musztardy
1 łyżka oleju roślinnego
Pęczek szczypiorku
Sól i pieprz do smaku

Śledzie pod pierzynką z burakami to jedna z wielu tradycyjnych świątecznych sałatek. Dodatek buraków do śledzi nadaje sałatce ciekawego koloru oraz lekko słodkiego posmaku.

Ziemniaki i buraki umyj, a następnie ugotuj do miękkości w mundurkach. Warzywa gotuj w osobnych garnkach. Gdy będą gotowe odcedź je i ostudź. Następnie obierz je, a ziemniaki pokrój w kostkę. Buraki zetrzyj na tarce o dużym oczku.

Z jabłka usuń gniazdo nasienne, a następnie zetrzyj na tarce o małym oczku i połącz z burakami. Na tarce zetrzyj również marchewkę. Przełóż ją do osobnej miseczki.

Śledzie opłukaj pod bieżącą wodą, pokrój na mniejsze kawałki i skrop połową soku z cytryny. Do śledzi dodaj również pokrojoną w drobną kostkę 1 cebulę, olej oraz 1 łyżkę musztardy.

Ogórki pokrój w kostkę i wymieszaj z 1 cebulą pokrojoną w drobną kostkę.

Jajka ugotuj na twardo, a po obraniu rozdrobnij widelcem. Wymieszaj je z pozostałą ilością soku z cytryny oraz musztardy.

Sałatkę układaj warstwowo: śledzie z cebulą, ogórki z cebulą, ziemniaki posmarowane musztardą, marchew buraki oraz jajka.

Szczypiorek drobno posiekaj i posyp nim