
Talińska sałatka śledziowa z koperkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3448 razy.

250 g marynowanych śledzików z cebulka

1 zieloniutki ogórek

ugotowany kartofel

jabłko

2 jajka na twardo

1/2 paczka koperku

sos:

3 łyżki oliwy

100 ml białego wina

3 łyżki musztardy

1/2 łyżeczki cukru

1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej,

pieprz

jak zrobić:

Śledzie z cebulą odsaczyć, pokroić na paski, cebulę posiekać. Ogórek, kartofel, jabłko w kostkę, jajka w plasterki, koper posiekać. sos: Rozetrzeć musztardę z cukrem, pieprzem, gałką, dodać sok cytrynowy (3 łyżki) i wino, mieszając dolewając oliwę. Wymieszać wszystko ze śledziami (delikatnie), polać sosem, wstawić na 1-2 h do lodówki. Przed podaniem ułożone śledzie posypać koperkiem, i przybrać plasterkami jaj.

From: "gosia" <artiii@friko5.onet.pl>