

---

# Sałatka śledziowa 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7370 razy.

Przepis wigilijny.

\* 6 filetów śledziowych

\* 4 duże ziemniaki ugotowane w mundurkach

\* 4 ogórki konserwowe

\* 3 duże jabłka

\* 3 cebule

\* 1/2 słoika majonezu

\* sól

\* czarny pieprz

\* 1 łyżka posiekanego koperku

\* 2 jajka na twardo

\* 1 łyżeczka musztardy

\* Ugotowane w łupinach ziemniaki obrać ze skóry i pokroić w kostkę.

\* W podobnej wielkości kostkę pokroić umyte filety śledziowe, ogórki konserwowe, obrane jabłka i cebule. Składników nie mieszać .

\* Z majonezu, musztardy, szczypty soli i pieprzu przygotować sos.

\* W szklanym naczyniu układać na przemian wszystkie pokrojone składniki. Każdą warstwę przekładać sosem majonezowo-musztardowym. Wierzch posypać drobno posiekanym jajkiem ugotowanym na twardo i koperkiem.

Źródło: Telegazeta TVP2

---

zamiast konserwowych ja dodaję własne kiszzone ogóry, zawsze idzie na pierwszy strzał... "skąd masz przepis" pada pytanie... no z głowy i gdzieś przeczytanych przepisów.

smacznego

Nadesłał(a):Piotr <pi11@op.pl> 2015-03-22 08:20:47