
Sałatka śledziowa 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7354 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