



Sałatka śledziowa z buraczkami

 Barbara Mulik


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

Śledzie w oleju a la matjas - 220 g

Cebula - 150 g

Buraki - 300 g

Majonez - 5 łyżka

Jaja - 3 szt.

Sól, pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do osolonej wrzącej wody włożyć buraczki (małe) i gotować w mundurkach do miękkości.

KROK 2: Jajka ugotować na twardo (8 minut).

KROK 3: Śledzie z tacki odsączyć z płynu i pokroić na paski o szerokości 1 cm.

KROK 4: Wystudzone obrane buraczki zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach, cebulę i jajka pokroić w kostkę.

KROK 5: Do miseczki włożyć pokrojone śledzie, starte buraczki, jajka i cebulę, przyprawić solą i pieprzem.

Całość wymieszać z majonezem.

Smacznego.