




Sałatka śledziowa

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

śledzie płyty w oleju - 3 szt.
czerwona cebula mała - 2 szt.
ogórki kiszzone - 4 szt.
ziemniaki sałatkowe - 2 szt.
jaja - 3 szt.
marchewka mała - 2-3 szt.

buraki średnie - 2 szt.
jogurt gęsty lub śmietana - 2 łyżka
majonez - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
koperek drobno posiekany - 2 ml
do podania: kielki - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki, buraki i marchewkę ugotować w łupinkach. Odstawić do ostudzenia, obrać. Jaja ugotować na twardo, ostudzić i obrać. Filety śledziowe odsączyć z zalewy, osuszyć na ręczniku papierowym. Śledzie pokroić w drobną kostkę, ułożyć pierwszą warstwę w misce (najlepiej przezroczystej, z pionowymi bokami). Cebulę posiekać drobniutko, sparzyć na sicie, ostudzić i ułożyć na śledziach. Na cebuli ułożyć drobno pokrojone ogórki kiszzone (odsączone z nadmiaru zalewy), a na ogórkach pokrojone ziemniaki w drobną kostkę. Ziemniaki oprószyć solą i pieprzem. Marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej i rozłożyć na ziemniakach. Buraki zetrzeć na tarce jarzynowej, wymieszać z jogurtem, majonezem, posiekanym koperkiem, doprawić do smaku solą i pieprzem, Masę wyłożyć na startej marchewce. Posypać kielkami słonecznika, czerwonej rzodkiewki i lucerny lub samym koperkiem. Sałatkę schować do lodówki na 2-3 godziny.

KROK 2: Podawać z domowym pieczywem.