Śledź po wielkopolsku

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filety śledziowe - 4 szt.
- ogórki kiszone - trochę
- cebula - 1 szt.
- olej lniany - trochę
- pieprz czarny - do smaku

Dodatkowe info:

Najprostsza sałatka śledziowa - z ogórkiem, cebulą i olejem lnianym.

Koniec grudnia to tradycyjnie świąteczne uczty: Wigilia ze swoim zestawem niepowtarzalnych dań, charakterystycznych dla tego jednego, jedynego wieczoru w roku i kolejne dni świąt, które są okazją do zaprezentowania swoich popisowych przysmaków. Dlatego warto teraz nacieszyć się zawczasu takim zwykłym jedzonkiem, które możemy szybko przygotować. Po prostu swojskie jadło :) Sztandarowym jego przykładem w moich rodzinnych stronach jest śledź po wielkopolsku, nazywany też czasem sałatką śledziową. Przepis sprawdzony na niejednej imprezie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety śledziowe moczymy w wodzie przez ok 30 minut zmieniając wodę kilka krotonie. Po tym czasie opłukujemy filety, osuszamy i kroimy w paski grubości ok 1 cm. Ogórki kroimy w równą kostkę razem z cebulką. Wszystkie składniki umieszczamy w miseczce i skrapiamy olejem lniany, dodatkowo wierzch posypujemy szczyptą świeżo mielonego pieprzu.