Śledź pod świąteczną kołderką

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- matiasy (filety) - 6 szt.
- buraki - 2 szt.
- ziemniaki - 3 szt.
- marchewka - 3 szt.
- jajka - 3 szt.
- czerwona cebula - 2 szt.
- oliwa z oliwek BIO - 4 łyżka
- jogurt naturalny - 2 łyżka
- chrzan - 1 łyżeczka
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- majonez - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- pieprz - trochę

Dodatkowe info:

Schłodzić przed podaniem.

Autor przepisu: Aldona Krużycka.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Matiasy zalać wodą, moczyć 1,5-2 godziny.

KROK 2: Buraki upiec, ziemniaki ugotować w łupinach, marchew ugotować.

KROK 3: Wystudzone warzywa obrać, pokroić w plastry a następnie wykroić gwiazdki.

KROK 4: Śledzie osuszyć, pokroić w kosteczkę.

KROK 5: Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę.

KROK 6: Cebulę obrać i drobno posiekać.

KROK 7: Z majonezu, chrzanu, musztardy, jogurtu, pieprzu i soku z cytryny przygotować sos. Wstawić do lodówki.

KROK 8: Dno półmiska wyłożyć cebulą. Skropić oliwą i ułożyć na niej śledzie. Następnie warstwami układać gwiazdki ziemniaka, marchewki i buraka. Polać przygotowanym wcześniej sosem i wyłożyć pozostałe warzywne gwiazdki. Jajka ułożyć dookoła.

Skropić po wierzchu oliwą, przybrać natką pietruszki.
Dodatkowo można ozdobić cząstkami cebuli.