Śledzie gajowego z marynowanymi grzybami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

20 min

6 porcji

Składniki:

- śledzie - 400 g
- grzyby marynowane - 1 słoik
- musztarda francuska - 1 łyżka
- pieprz mielony - do smaku
- rozmaryn - trochę
- liście laurowe - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- seler naciowy (łodyga) - 1 szt.
- oliwa lub olej - 3 łyżka
- ziele angielskie - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie po odsączeniu z zalewy pociąć w paski ok 1 cm (jeśli są za słone należy je namoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie). Grzyby pociąć w paski. Wymieszać. Cebulę pokroić w drobniutką kostkę. Wlać 2-3 łyżki oleju rzepakowego (dałam tłoczony na zimno), musztardę i przyprawy. Całość wymieszać i serwować. Opcjonalnie można dać cieniutko pokrojonego seler naciowy nada sałatce super chrupkości.