

Sałatka śledziowa

Składniki:

6 płatów filetów śledziowych (ala' matjas)

350 g ziemniaków

4 jajka

100 g kukurydzy konserwowej

1 cebula (średnia)

4 ogórki konserwowe

2 - 3 łyżki majonezu

1 łyżeczka musztardy

Sól, pieprz (do smaku)



Wykonanie:

Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach. Studzimy je, a następnie ściągamy skórkę z ziemniaków i kroimy w kostkę. Jajka gotujemy na twardo. Po wystudzeniu jajka obieramy i kroimy w kostkę. Również cebulę i ogórka kroimy w kostkę. Śledzie odsączamy z zalewy i płuczemy. Jeżeli są to śledzie z zalewy słonej płuczemy je tak długo, by pozbyć się smaku soli. Śledzie kroimy w kostkę i wszystkie składniki mieszamy razem. Dodajemy majonez, musztardę, sól, pieprz do smaku i wszystko dobrze mieszamy. Na koniec próbujemy i sprawdzamy czy ilość soli, pieprzu lub majonezu jest wedle naszego gustu. Sałatkę wkładamy do lodówki na kilka godzin, by smaki się przegryzły.

Życzę smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

