



SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURACZKAMI

Składniki:

- 4 duże filety śledziowe
- 8 (średniej wielkości) ziemniaków
- 6 (średniej wielkości) buraków
- 1 słoik marynowanych pieczarek
- 2 cebule
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 400 g bezglutenowego majonezu
- bezglutenowa przyprawa warzywa
- ocet winny lub cytryna
- olej

Wykonanie:

- śledzie wymoczyć w wodzie przez około 1 godzinę, a następnie pokroić w kostkę i skropić mocno cytryną lub octem winnym
- cebulę pokroić w drobną kostkę
- olej podgrzać na patelni, wsypać cebulę, zeszklić z przyprawą warzywną i odstawić do przestudzenia
- w dużym słoiku poukładać na przemian cebulę oraz śledzie i zalać olejem - tak przygotowane śledzie podstawić do lodówki na 2 dni
- buraki owinać folią aluminiową i piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 1,5 godziny (lub w całości zagotować), a następnie odstawić do przestudzenia
- ugotować w lekko osolonej wodzie ziemniaki w łupinach i odstawić do przestudzenia
- jajka ugotować na twardo i odstawić do przestudzenia
- pieczarki odsączyć
- ziemniaki, buraki, pieczarki i jajka pokroić w drobną kostkę
- w wysokiej i szerokiej szklanej misce ułożyć warstwami kolejno: buraki, dużą warstwę majonezu, śledzie z cebulą, pieczarki, ziemniaki, grubą warstwę majonezu
- na końcu całość posypać drobno posiekanym jajkiem