

Śledzie pod pierzynką



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: powyżej 90 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- śledź - 3 szt.
- mleko - 500 ml.
- por - 1 szt.
- jajko - 5 szt.
- jogurt
- majonez
- sól
- cytryna
- pieprz

Opis przygotowania:

Włóż śledzie do miski i zalej mlekiem. Wstaw je do lodówki na kilka godzin, a najlepiej pozostaw w mlecznej kąpieli na noc. Dzięki temu będą miały aksamitny i łagodny smak. Wyjmij śledzie z zalewy i opłucz wodą. Pokrój w kwadraciki i ułóż na dnie salaterki. Przyrządź sos majonezowy wymieszaj majonez z jogurtem naturalnym w stosunku 1:1. Przypraw solą i pieprzem oraz skrop sokiem z cytryny. Dokładnie wymieszaj i polej sosem śledzie. Posiekaj jajka w drobną kostkę i posyp równomiernie śledzia. Na sam koniec por. Posiekaj go drobniutko w kostkę i ułóż na jajku. Wstaw salatkę na godzinę do lodówki. Ciesz się smakiem wiosennej sałatki, pełnej witamin i minerałów

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!