



Duńska kanapka ze śledziem marynowanym i pieczonym burakiem

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety śledziowe np. matias - 3 sztuki
- bułka do burgera - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Tartar** - 4 łyżki
- pieczony burak - 1 sztuka
- czerowna cebula - 1 sztuka
- sałata karbowana zielona - 4 listków
- cytryna - 1 sztuka
- kapary - 1 łyżka
- oliwa - 6 łyżek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bułki przekrój na połówki, opiecz na grillu, a następnie posmaruj sosem Hellmann's.
2. Oliwę połącz w miseczce z sokiem z cytryny, pieprzem i posiekaną natką. Oliwę podziel na dwie części.
3. Matjasy przepłucz pod zimną, bieżącą wodą, następnie osusz na papierowym ręczniku i pokrój pod skosem na mniejsze kawałki. Buraki obierz i pokrój w cienkie plasterki. Cebulę pokrój w cienkie krążki.
4. Śledzie oraz buraki zamarynuj z przygotowana oliwą w dwóch oddzielnych miseczkach, następnie odsącz z jej nadmiaru przed podaniem.
5. Na spody bułeczek nałóż po liściu sałaty, następnie połóż plastry buraka, kawałki śledzia oraz krążki cebuli. Na koniec posyp drobnymi kaparami, przykryj pozostałymi połówkami bułeczek i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl