



przepisy.pl

Sałatka śledziowa z kiełkami soi

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- puszka kiełków soi - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- puszka zielonego groszku - 1 sztuka
- filety śledziowe w oleju - 35 dekagramów
- jajka - 6 sztuk
- majonez - 5 łyżek
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj filety śledziowe: opłucz je dokładnie w wodzie, osusz i pokrój w cienkie paski, po czym odłóż do miseczki.
2. W czasie, gdy filety się suszą, odsącz kiełki soi i zielony groszek z zalewy.
3. Ugotuj jajka na twardo, następnie ostudź je i pokrój w kostkę.
4. Przełóż filety ze śledzia do miski, dodaj kiełki soi, zielony groszek i jajka.
5. Do majonezu skrusz Przyprawę w Mini kostkach Pietruszka Knorr i dokładnie wymieszaj.
6. Całość połącz z sosem pietruszkowym i wymieszaj. Sałatkę dopraw pieprzem i podawaj schłodzoną, w małych miseczkach.

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