



przepisy.pl

Sałatka żydowska - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śledzie Matjas - 6 sztuk
- biała cebula - 1 sztuka
- ogórek kwaszony - 3 sztuki
- pomarańcza - 1 sztuka
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- rodzynki - 80 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka
- śmietana 18% - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 30 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie mocz przez 2 godziny w zimnej wodzie, zmieniając ją przynajmniej raz (dzięki temu pozbędziesz się nadmiaru soli). Gotowe filety śledziowe pokrój w paski o szerokości około 1,5 centymetra.
2. Płatki migdałowe upraż na suchej patelni. Kiedy nabiorą złotego koloru, odstaw je do ostygnięcia.
3. Pomarańczę obierz i wytnij filety. Cebulę pokrój w piórka, a ogórka w półplastry.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj ze śmietaną i Majonezem Babuni Hellmann's.
5. Rodzynki mocz w wodzie przez kilkadziesiąt minut. W misce wymieszaj śledzie, pomarańczę, ogórki, cebulę oraz rodzynki. Dodaj sos i ponownie wymieszaj. Sałatkę podawaj udekorowaną prażonymi płatkami migdałów.

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