



# Śledzie z buraczkami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- śledzie w oleju - 300 gramów
- burak ugotowany w skórce - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- cebula średniej wielkości - 1 sztuka
- jabłka średniej wielkości - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Wyjmij śledzie z opakowania, namocz przez około 2 godziny w mleku. Następnie umyj je i pokrój w mniejsze kawałki.
2. Obierz buraka oraz jabłka, pokrój w dużą kostkę. Cebulę również pokrój w kostkę.
3. Całość wymieszaj z majonezem i śmietaną.
4. Na koniec dopraw do smaku majerankiem, sokiem z cytryny i przyprawą w mini kostkach Knorr. Podawaj schłodzone.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)