



przepisy.pl

Wykwintna sałatka śledziowa z buraczkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śledź marynowany - 3 sztuki
- buraki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 10 łyżek
- ziemniaki - 3 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- cytryna - 0.5 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki oraz ziemniaki posmaruj lekko oliwą i zawiń w folię aluminiową. Piecz do miękkości w piekarniku przez około 25-30 minut w temperaturze 180 °C.
2. Po upieczeniu warzywa wystudź, obierz i pokrój w niedużą kostkę, tak samo pokrój filety śledzia. Szczypior drobno posiekaj.
3. Majonez Babuni Hellmann's wymieszaj z musztardą, sokiem z cytryny i dopraw do smaku.
4. Na dnie salaterki ułóż pokrojone ziemniaki, posmaruj je przygotowanym majonezem i posyp szczypiorem.
5. Następnie wyłóż pokrojone śledzie, które również posmaruj majonezem i posyp szczypiorem. Ostatnią warstwę stanowią buraki. Na nie też nałóż majonez i szczypior. Sałatkę podawaj schłodzoną. Potrawę możesz wzbogacić, dodając marchewkę i groszek konserwowy.

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