

Sałatka śledziowa

Składniki:

- 5-6 płatów śledzi matjas
- 2 cebule
- 0,5 l wody
- 2 łyżki octu, najlepiej jabłkowego
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka ziarenek gorczycy
- 0,5 łyżeczki cukru
- 3 jajka
- 2 małe ogórki korniszony
- 4 łyżki groszku konserwowego
- 4 łyżki kukurydzy konserwowej
- majonez
- sól, pieprz do smaku
- zielona pietruszka



Wykonanie:

Z jednej pokrojonej w krążki cebuli, octu, cukru i pozostałych przypraw ugotować zalewę. Pozostawić do wystygnięcia. Zimną zalewą zalać wymoczone wcześniej śledzie i pozostawić na 24 godziny. Śledzie wyjąć z zalewy i osuszyć. Pokroić w drobne paseczki. Cebulę pokroić w kostkę. W kostkę pokroić również jajka i ogórki. Dodać groszek i kukurydzę. Wszystko wymieszać. Na koniec dodać majonez i pietruszkę.

Smacznego śledzika życzy KGW z Mesznej!