

## **ŚLEDZIK POD PIERZYNĄ**

**Przepis na sałatkę za ok. 35 zł dla 6-8 osób:**

### **Składniki:**

300 g filetów śledziowych  
300 g buraków  
300 g marchewki  
300 g ziemniaków  
300 g jabłek  
150 g białej cebuli  
3 jaja  
majonez, śmietana 12%, pieprz,

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki, buraki, marchew ugotować w „mundurkach” i obrać z łupin.  
Jaja ugotować na twardo i obrać. Jabłka obrać. Śledziki pokroić w cienkie paski.  
Cebulę obrać, pokroić w drobną koskę i sparzyć wrzątkiem żeby pozbyć ostrego smaku.

Na płaskim dużym talerzu układać kolejno warstwy:

- prosto na talerz zetrzeć na tarce ziemniaki.
- wyłożyć pokrojone śledzie.
- 2 jaja zetrzeć prosto na talerz na śledzie.
- pokryć warstwą 2 mm majonez 50/50 połączony ze śmietaną.
- warstwa cebuli, warstwa startej marchwi (prosto na talerz).
- pokryć warstwą 2 mm majonez 50/50 połączony ze śmietaną.
- jabłka starte prosto na talerz.
- pokryć warstwą 2 mm majonez 50/50 połączony ze śmietaną.
- buraki zetrzeć prosto na talerz,
- pokryć warstwą 2 mm majonez 50/50 połączony ze śmietaną.

Na koniec na drobnej tarce zetrzeć na powstałą „górkę” najpierw białko, potem żółtko.