

Sałatka śledziowa z papryką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 13 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 3 jajka. Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Opcja na parze, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, jajka ostudzić, obrać ze skorupki.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć 40 g cebuli, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, cebulę drobno posiekać. Czas 5 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, cebulę przełożyć do miski.
5. 300 g śledzi typu matias zalać zimną wodą, odstawić na 30 minut, aby ryby wypłukały się i nie były takie słone.
6. W mniejszą kostkę pokroić: 3 jajka ugotowane na twardo, 300 g śledzi typu matias (osuszone z wody na ręczniku papierowym), 120 g czerwonej papryki, 130 g ogórków kiszonych, 70 g obranego ze skórki jabłka.
7. Wszystkie pokrojone składniki wsypać do miski z cebulą, dodać garść posiekanego koperku, 2-3 szczypty czarnego mielonego pieprzu i 2 łyżki majonezu. Wszystko razem dokładnie wymieszać.
8. Sałatkę wstawić do lodówki na 2-3 godziny, aby wszystkie smaki się ze sobą połączyły.