Sałatka śledziowa z buraczkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

1. 250 g buraków i 300 g ziemniaków starannie umyć, nie obierać. Buraki włożyć do dzbanka, ziemniaki umieścić w naczyniu do gotowania na parze.
2. Do dzbanka z burakami wlać 1,5 litra wody (tak, aby przykryć buraki). Pojemnik do gotowania na parze z ziemniakami umieścić na dzbanku. Gotować warzywa - temperatura 105˚C, czas 60 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pojemnik do gotowania na parze, wyjąc ziemniaki i buraki, wodę z gotowania buraków wylać. Warzywa ostudzić. Naczynie umyć i osuszyć.
4. Przygotować pozostałe składniki: 300 g filetów śledziowych odlać z słonej zalewy, zalać 1 litrem zimnej wody. Po 30 minutach wymienić wodę na świeżą. Osączyć. Śledzie pokroić w kostkę ok 1cmx1cm, włożyć do miski. 80 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki.100g ogórków marynowanych i 70 g pieczarek marynowanych osączyć z zalewy. Wystudzone ziemniaki obrać, pokroić w kostkę ok 1cmx1cm, dodać do miski ze śledziami
5. Buraki obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki.
6. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Zetrzeć buraki popychając je popychaczem – czas 12 sekund, prędkość 6.
7. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki przełożyć buraki do miski ze śledziami i ziemniakami. Dzbanek umyć, osuszyć.

8. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, ogórki konserwowe i pieczarki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 4 sekundy, prędkość 6.
9. Otworzyć pokrywę, wyjąc nóż, włożyć mieszadło. Do posiekanej cebuli i ogórków włożyć starte buraki oraz pokrojone ziemniaki i śledzie. Dodać 100 g startego sera żółtego, 1 łyżkę posiekanego koperku, 70g gęstego majonezu oraz 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać sałatkę – czas 20 sekund, prędkość 4.
10. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć sałatkę do innego naczynia, schłodzić.