

Sałatka śledziowa z pęczakiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki: 200 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. 200 g pęczaku ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, ostudzić. 100 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 100 g ogórków marynowanych i 80 g pieczarek marynowanych osączyć z zalewy. 100 g jabłka obrać, usunąć gniazdo nasienne, podzielić na mniejsze kawałki.
 2. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, ogórki konserwowe, pieczarki i jabłko. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.
 3. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Do posiekanej cebuli, jabłka, pieczarek i ogórków włożyć pokrojone śledzie, 20 g (1czubata łyżka) musztardy francuskiej, 20g (1czubata łyżka) gęstej śmietany 18%, 30g (1czubata łyżka) miodu, wsypać 2 łyżki posiekanego koperku oraz 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać sałatkę – czas 20 sekund, prędkość 3.
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć sałatkę do innego naczynia, schłodzić.
-

Wskazówki :

Sałatkę najlepiej przygotować dzień przed podaniem. Po schłodzeniu spróbować – ewentualnie doprawić.