



## Sałatka ziemniaczana ze śledziem, cebulą i pasternakiem

Steps: 8

Poziom trudności: Łatwo

### Składniki

4 Porcje

4 sztuki	Filety śledziowe a'la matias	2 garści	Ziemniaki sałatkowe
1 sztuka	Pasternak	1/2 sztuki	Cebula czerwona
1 łyżka	Masło	1 mały pęczek	Szczypiorek
1/2 sztuka	Jabłko granny smith	1 sztuka	Jajko
4 łyżki	Śmietana kwaśna 18%	1 łyżeczka	Chrzan tarty
1 garść	Sałata roszponka	1 łyżeczka	Ocet
	Sól, pieprz do smaku		

### Sposób przygotowania:

1. Filety śledziowe odmocz w wodzie. Następnie osusz i pokrój w kawałki o boku 2-3 cm.
2. Ziemniaki w mundurkach ugotuj w wodzie do miękkości. Jajka ugotuj na twardo.
3. Pasternak obierz, pokrój w ukośne kawałki i również ugotuj do miękkości, a następnie obsmaż na maśle.
4. Cebulę pokrój w krążki, sparz we wrzątku, a następnie skrop octem i odstaw.
5. Ugotowane jajka posiekaj w kostkę, dodaj śmietanę, chrzan, szczypiorek i całość przypraw.
6. Gdy ziemniaki wystygną, przekrój je na pół, wymieszaj z pasternakiem oraz sosem.
7. Na koniec dodaj śledzie i całość delikatnie wymieszaj.
8. Górę sałatki udekoruj roszponką, cebulką oraz cienko pokrojonymi zapałkami z jabłka.