

Tradycyjna mazurska sałatka śledziowa

Każdy region naszego kraju może pochwalić się innymi zwyczajami w obchodzeniu Świąt Bożego Narodzenia. Różnice możemy zauważyć na przykład w przygotowywanych potrawach wigilijnych i świątecznych. Aby tradycji stało się zadość proponujemy przepis na smaczną i łatwą do przygotowania mazurską sałatkę śledziową, która idealnie sprawdzi się na nadchodzące święta.



Składniki:

- 4 płaty solonego śledzia
- 40 dag kapusty kiszanej
- 4 ziemniaki
- 2 cebule
- olej
- dwie łyżeczki musztardy
- sól, pieprz i cukier do smaku

Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Filety śledziowe kroimy w cienkie paski. Ziemniaki i cebule kroimy w kostkę, a kapustę kiszoną drobno siekamy. Wszystkie składniki mieszamy. Do oleju dodajemy musztardę i takim sosem polewamy sałatkę, wszystko dokładnie mieszamy. Na końcu sałatkę doprawiamy do smaku cukrem oraz solą i pieprzem. Przed podaniem powinno się ją schłodzić, by smaki lepiej się związały.

Smacznego!