



FIŃSKA SAŁATKA ŚLEDZIOWA

🕒 30 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja kiszane w wodzie po ogórkach* lub 4 ugotowane na półtwardo jaja
- 2 – 3 płaty śledzia
- 1 średniej wielkości burak czerwony
- 1 średniej wielkości burak żółty
- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 2 – 3 brukselki
- 3 – 4 dobre kiszane ogórki
- 1 jabłko (słodkiej odmiany, np. Lobo lub Szampion)
- 2 szalotki lub ½ czerwonej cebuli
- ½ pęczka natki pietruszki
- ½ pęczka koperku
- opcjonalnie: garść mikrolistków buraka lub kiełków buraka

SOS:

- 2 żółtka
- ¾ szklanki oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej
- 2 – 3 łyżeczki octu jabłkowego
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

*ugotowane na półtwardo jajka wsadzamy na 3 dni do zalewy po ogórkach kiszonych, dzięki czemu nabiorą nieco kwaskowego charakteru. Do zalewy można dorzucić przyprawy: ziarna kolendry, paryczkę chilli, goździki lub sumak.

PRZYGOTOWANIE



1. Buraki nacieramy odrobiną oleju, posypujemy solą i zawijamy w papilotkę z papieru do pieczenia. Pieczemy w 180 stopniach do całkowitej miękkości, ok. 1,5 - 2 godziny. Studzimy, obieramy i kroimy w drobną kostkę.
2. Ziemniaki obieramy ze skórki i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Studzimy i kroimy w grubą kostkę.
3. Brukselki pozbawiamy zewnętrznych liści, następnie małym nożykiem wycinamy im głąbik i ściągamy kolejne warstwy liści (jak z kapusty na gołąbki). Blanszujemy je 20 – 40 sekund we wrzącej, osolonej i lekko osłodzonej wodzie, a następnie hartujemy w zimnej wodzie, aby liście pozostały chrupiące i żywo zielone. Część odkładamy do dekoracji.
4. Kiszane ogórki kroimy w drobną kostkę, jabłko w cienkie plastry, a następnie w paseczki (tzw. julienne). Szalotkę lub czerwoną cebulę kroimy najdrobniej, jak to tylko możliwe. Zioła siekamy i część odkładamy do dekoracji. Śledzie kroimy w skośne kawałki. Jajka kroimy na pół.
5. Żółtka lekko podbijamy trzepaczką razem z octem i musztardą, a następnie cienkim strumieniem, cały czas ubijając, dolewamy olej, aż do powstania gładkiego sosu majonezowego. Wedle upodobań, możemy dodać do niego przegotowanej wody, żeby był luźniejszy.
6. Wszystkie składniki sałatki mieszamy razem z taką ilością sosu majonezowego, aby nie było go za dużo. Przekładamy do większego talerza i dekorujemy połówkami jajek, listkami brukselki oraz świeżymi ziołami.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL