

Śledź z jabłkami

Składniki:

4 łyżki majonezu

500 g filetów śledziowych

500 g jabłek

2 łyżki jogurtu naturalnego

1 łyżka ketchupu

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki soku z marchwi

Przygotowanie:

1. Filety umyć i zalać zimną wodą. Odstawić do namoczenia na około 2 godziny. Odsączyć i podzielić na kawałki.
2. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Pokropić sokiem z cytryny. Podzielić na 2 części. Do jednej dodać sok z marchwi.
3. 2 łyżki majonezu połączyć z jogurtem. Pozostały majonez połączyć z ketchupem.
4. Układać warstwami: śledzie, jabłka z sokiem z marchwi, majonez z jogurtem, następnie warstwę śledzi, pozostałe jabłka, całość połączyć majonezem z ketchupem i udekorować np. kawałkiem jabłka lub koperkiem.

Smacznego 😊