

Herinkový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

7 brambor

3 ks řezů ze slanečků v oleji

1 velký zavináč

1 uzený sled'

1 krabička sardinek

1 tuba sardelové pasty

1 středně veliká cibule

2 kyselé okurky

olej ze sardinek a slanečkových řezů

zálivka z vody

ocet

cukr

sůl

Postup

Brambory uvaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Uzeného sledě zbavíme kůže, hlavy, vnitřností a kostí.

Čisté maso z něj spolu se slanečkovými řezy, masem ze zavináče a sardinkami nakrájíme nadrobno. Kyselé okurky a zeleninu ze zavináče také drobně nakrájíme, cibuli nastrouháme. Vše zamícháme přidáme sardelovou pastu, olej ze sardinek a trochu oleje ze slanečkových řezů. Zalijeme zálivkou z vody, octa a cukru a opatrně osolíme a necháme odležet.