

# Śledzie w czerwonych buraczkach

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Podawać z pieczywem.**

**Składniki wystarczą na ok. 8 porcji.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**

- 50 dag filetów śledziowych -
- ok. 30 dag czerwonych buraków startych na tarce -
- 15 dag cebuli -
- majonez -
- pieprz -

**Etapy przyrządzania:**

- 1.** Śledzie skropić sokiem z cytryny, zalać zimną wodą i moczyć ok. 1 godziny. Wyjąć z wody i pokroić w paski. Cebulę pokroić w kostkę. Wszystkie składniki podzielić na połowę i układać w następującej kolejności: śledzie, cebulę, warstwę majonezu, pieprz, buraczki ze słoika, i dalej pozostałe śledzie, cebulę, warstwę majonezu, pieprz i pozostałe buraczki. Wierzch sałatki udekorować majonezem. Schłodzić w lodówce.

