



## ROSYJSKA SAŁATKA „ŚLEDŹ POD WARZYWNĄ KOŁDERKĄ”.

### SKŁADNIKI

- 2 buraki
- 3 ziemniaki
- 3 marchewki
- 230 g fileta ze śledzia
- 2 słodko-kwaśne jabłka
- 1 cebula, obrana i posiekana
- 2 jaja
- 200 g majonezu
- kilka gałązek natki pietruszki

### PRZYGOTOWANIE

1. Odsącz filet ze śledzia.
2. Gotuj buraki przez 30–40 minut w 3-litrowym naczyniu z pokrywką, a ziemniaki i marchew przez 20–25 minut w 2-litrowym naczyniu z pokrywką. Pozostaw warzywa do ostygnięcia.
3. Ugotuj jaja na twardo w 1-litrowym naczyniu z pokrywką. Odstaw do ostygnięcia.
4. Obierz ziemniaki i buraki. Załóż rękawiczki kuchenne, aby nie ubrudzić rąk.
5. Używając Zestawu noży iCook, pokrój filet, ziemniaki, marchew i jabłka w kostkę (o wielkości około 0,5 cm).
6. Obierz jaja ze skorupki i zetrzyj na Dużej tarce iCook. Włóż do miski ze stali nierdzewnej, dokładnie przykryj pokrywką i włóż do lodówki.
7. Zetrzyj buraki.
8. Ułóż warstwę ziemniaków na naczyniu stołowym i nałóż na nie majonez. Następnie ułóż warstwę ze śledzia i cebuli, dodając sól oraz majonez. Kolejną warstwę ułóż z marchwi i buraków i dodaj sól oraz majonez. Ostatnią warstwę ułóż z jabłek.
9. Wyrównaj brzegi i posmaruj górę oraz boki majon-ezem. Owiń folią spożywczą i umieść w lodówce na kilka godzin lub całą noc.
10. Przed podaniem posyp sałatkę startym jajkiem i udekoruj natką pietruszki.