Śledź pod szubą

20 minut

2 os.

Składniki

- 2 solone filety śledziowe,
- litr mleka,
- 100 g majonezu,
- 2 łyżki groszku konserwowego,
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej,
- ugotowany ziemniak,
- 4 łyżki ugotowanych startych buraków

Sposób przygotowania

Śledzie namoczyć w mleku. Odsączyć i pokroić na mniejsze kawałki.

W naczyniu ułożyć pokrojone ziemniaki. Na nich poukładać śledzia. Następnie dodać groszek i kukurydzę.

Całość przykryć majonezem i burakami.