

Herinkový salát s naloženými václavkami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

713 kalorií , 1 g cukrů , 56 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/herinkovy-salat-s-nalozenyymi-vaclavkami>

Příprava

Haringy zbavíme kože i chrbtice a na 2 hodiny namočíme do studenej vody, ktorú párkrát vymeníme. Potom ich pokrájame a poukladáme do väčšieho pohára striedavo s vrstvami okorenených václaviiek, posekanej cibule a olív. napokon zalejeme olejom a necháme odstať aspoň 24 hodín.



Tip k receptu

Výborne k pivu.

Ingredience

- ✓ 400 g václavek naložených v octe
- ✓ 300 g solených haringů nebo sledů
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 2 ks velké cibule
- ✓ 100 g oliv
- ✓ 1 lžička mletého černého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Salát