

Grzanki z pastą śledziową



8 porcji



40 minut +
oczekiwanie



5 minut

Składniki

Liczba porcji: 6

- 3 filety śledziowe
- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 1 czerwona cebula
- 2 jajka
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 bagietka

pieprz



PRZYGOTOWANIE:

1. Śledzie zalać zimną wodą i odstawić na 30 minut. W międzyczasie jajka włożyć do osolonej wody i ugotować na twardo. Ostudzić i obrać.
2. Ziemniaki dokładnie umyć, wrzucić do osolonej wody i gotować w mundurkach do miękkości. Ostudzić.
3. Cebulę i ziemniaki obrać, po czym pokroić w małą kostkę. Ugotowane jajka drobno posiekać.

4. Śledzie wyciągnąć z wody i osuszyć na ręczniku papierowym. Następnie pokroić je w bardzo małe kawałki i połączyć z ziemniakami, cebulą oraz jajkami.
5. Do składników dołożyć majonez i musztardę. Całość dobrze wymieszać. Na końcu pastę doprawić do smaku pieprzem.
6. Bagietkę pokroić w kromki i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C. Piec ok. 5 minut, aż się zrumienią. Podawać z pastą śledziową.

Sprawdź też! [Zakąski do wódki. 7 sprawdzonych przepisów](#)

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/grzanki-z-pasta-sledziowa/>