

Sałatka wileńska "Raczki"

Składniki

Śledź solony, po 20 dag białej fasoli, buraczków, ziemniaków i ogórków kiszonych, mała biała cebula, sos winegret, olej do smażenia, sól, pieprz

Sposób przyrządzenia

Fasolę zalać wrzątkiem, moczyć 3 godz., po czym ugotować w świeżej wodzie, odcedzić i przełożyć do salaterki. Buraki umyć, ugotować w łupinach, wystudzić, obrać i pokroić. Ogórki kiszone obrać i drobno posiekać. Śledzia sprawić, wymoczyć, obrać ze skóry, oczyścić z ości, pokroić na małe kawałki. Buraki, ogórki i śledzia dołożyć do fasoli. Ziemniaki ugotować w łupinkach, obrać i pokroić w kostkę, cebulę drobno posiekać. Na rozgrzanym oleju zrumienić cebulę, dołożyć ziemniaki i podsmażyć je. Zawartość patelni przełożyć do salaterki z innymi składnikami. Sałatkę wymieszać z sosem winegret i przyprawami. Wstawić na kilka godzin do lodówki, by smaki się przegryzły.

