

## Sałatka ze śledzi

6 śledzi mleczaków  
5 ogórków kiszonych lub konserwowych  
3 - 5 jabłek  
2 cebule  
pieprz  
cynamon  
goździki  
7 dag cukru  
olej

### Sposób wykonania :

Śledzie namoczyć na 18 godzin.

Po ich wypatroszeniu oddzielić mlecz do fajansowej miseczki.

Śledzie podzielić na 1,5 cm dzwonka.

Potem obrać ze skórki kiszone lub konserwowe ogórki, pokrajać w bardzo cienkie małe plasterki.

Następnie jabłka winno-kwaśne obrać, pokroić cienko jak na frytki.

Cebule oczyścić, pokrajać na 4 części i bardzo cienko, aby przeświecał nóż, poszatkować i złożyć na talerz.

Teraz należy przygotować mielony pieprz, cynamon i goździki.

Na dno salaterki dać trochę jabłek, posypać trochę cynamonem, potem układać dzwonka śledzi i posypać pieprzem.

Położyć warstwę ogórków, posypać goździkami.

Układać warstwy od początku aż do wyczerpania dzwonek śledziowych.

Następnie mlecz utrzyć z cukrem na majonez, dolewając po łyżce stołowej oliwy do wypełnienia miseczki.

Zalać tym majonezem sałatkę, robiąc widelcem otwory, aby trochę spłynął między masę.