



Składniki

- 100 g śledzi z zalewy octowej
- 1 czerwona cebula
- 1 ogórek zielony
- 1 jabłko słodkie twarde

Sos musztardowy:

- 2 łyżki musztardy kempingowej OCTIM
- 2 łyżki musztardy francuskiej OCTIM
- 1 łyżka majonezu

- 1 łyżka śmietany 18 %
- świeżo mielony pieprz
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki mielonej kurkumy

Śledzia odcedzamy z zalewy, osuszamy, kroimy na mniejsze kawałki (pod skosem). Cebulkę obieramy, kroimy w drobną kosteczkę. Ogórka myjemy, kroimy na cztery, usuwamy gniazda nasienne, po czym kroimy w drobną kostkę. Jabłuszko, myjemy, osuszamy, kroimy w plasterki, a później w drobną kostkę. Warzywa łączymy ze sobą, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem. Do miseczki dodajemy śmietanę, majonez, [musztardę kempingową](#) oraz [musztardę francuską](#). Mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i kurkumą. Na talerzu układamy sałatkę, na której serwujemy kawałki śledzia. Wszystko polewamy sosem musztardowym i dekorujemy świeżym tymiankiem.