



19.12.2018 r.

Sylwester, karnawał i... śledź! Zaskocz gości oryginalnymi smakami!

Sylwester i karnawał tuż, tuż! Przygotuj się na szampańską zabawę w gronie przyjaciół i zaskocz ich przyjemnymi dla podniebienia przekąskami!

Szybkie, łatwe i przepyszne – takie są przekąski ze śledziem, które przygotujesz w kilka chwil, a które zaskoczą Twoich znajomych na imprezie domowej. Przekonaj się, że proste smaki w egzotycznym wydaniu sprawdzają się najlepiej!

Sałatka śledziowa na liściach cykorii

Składniki:

- śledzik na okrągło z żurawiną i brzoskwinią SEKO 200 g (dwa opakowania)
- 2 cykorie
- 1 pomarańcza
- 1 cebulka dymka (bez szczypiorku)
- 1 twarda gruszka
- oliwa z oliwek na smaku

Przygotowanie:

Cykorie obieramy z liści, środki kroimy w cienkie paski. Filety, brzoskwinie i żurawinę odcedzamy z oleju. Pomarańczę obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, zaś cebulę dymkę drobno siekamy.

Z obranej gruszki wykrawamy gniazdo, kroimy w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy w misce. Do liści cykorii przekładamy po małej porcji sałatki, a następnie układamy je na talerzu. Całość skrapiamy oliwą z oliwek.

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



Meksykańska sałatka ze śledziem

Składniki:

- filety śledziowe solone a'la Matjas w oleju 250 g SEKO
- 1 szklanka czerwonej fasoli konserwowej
- 1 szklanka kukurydzy konserwowej
- 1 szklanka marchewki konserwowej
- 1 szklanka ciecierzycy konserwowej
- pół czerwonej cebuli
- mała papryczka chilli
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Filety śledziowe oraz cebulę kroimy w kostkę. Fasolę, kukurydzę, marchewkę i ciecierzycę wykładamy do sita i odsączamy. Dla ostrości drobno siekamy papryczkę chilli, którą dodajemy według własnego i gości uznania.

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, skrapiamy oliwą z oliwek dla smaku, doprawiamy pieprzem i solą. Całość wykładamy na półmisek, sałatkę można jeść samą bądź z pieczywem.

Smacznego!

W ofercie SEKO jest ponad 200 pozycji asortymentowych w 17 kategoriach. Są to marynaty, mrożonki, pasty, sałatki i konserwy przygotowane głównie na bazie śledzia i makreli sprowadzanych z certyfikowanych łowisk Islandii, Norwegii, Danii, Niemiec i Kanady. Produkty SEKO są dostępne w sieciach handlowych i hurtowniach na terenie całego kraju, a także na rynkach zagranicznych, m.in. w Niemczech, Czechach, Słowacji, Irlandii, Anglii, Rumunii, we Włoszech i we Francji oraz na Litwie.

Kontakt dla mediów:

Joanna Maciejewicz

j.maciejewicz@synertime.pl

887-448-440

Biuro prasowe SEKO

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl