

## **Świąteczne propozycje kulinarne szefa Telewizji Elbląskiej Juliusza Marka i jego żony Kamili**

### **Świąteczna sałatka śledziowa**

#### **Składniki:**

Ugotowane ziemniaki, śledź solony, czerwona cebula, ogórek świeży, jajka na twardo, majonez, orzechy włoskie.

Śledzie opłukać, ale nie moczyć za bardzo, bo do sałatki nie damy żadnych przypraw. Składniki kroimy w kostkę i układamy w miseczce warstwami, w kolejności jak wyżej. Ostatnią warstwę przykrywamy warstwą majonezu, a na niej układamy kawałki (połówki lub ćwiartki) orzechów. Możemy od razu podawać. Smacznego!

### **Gruszki zapiekane z szynką i serem**

#### **Składniki:**

4 gruszki konferencje, 100 g sera z pleśnią, 8 płatów szynki parmeńskiej

Dojrzałe, ale niezbyt miękkie gruszki obieramy i kroimy wzdłuż, a następnie łyżeczką wydłubujemy gniazda. W zagłębienie wkładamy kawałek sera pleśniowego i zawijamy dwoma płatami szynki, spinając wykałaczką. Pieczemy w piekarniku 160 st. C około 15 minut. Smacznego!