

Kartofelki ze śledziem



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------|------------|
| ziemniaki | 0,5 kg |
| śledzie | 20 dag |
| cebula | 1 sztuka |
| masło | 2 łyżki |
| mąka | 1 łyżka |
| ocet | 1 łyżeczka |
| śmietana | 2 łyżki |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kartofelki ugotować w łupinach, następnie obrać i pokroić w plasterki. Na patelni przysmażyć na maśle cebulkę, dodać ziemniaki, mąkę i doprawić solą, pieprzem i octem.
- KROK 2 W międzyczasie pokroić śledzie i dodać do ziemniaków.
- KROK 3 Całość smażyć około 15 minut. Zdjąć z ognia i zabielić śmietanką.
- KROK 4 Można podawać ze śmietaną