

Śledź na ostro

GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledź	½ kg
cebula	2 sztuki
olej	2 łyżki
przecier pomidorowy	2 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
sól	
pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć i pokroić w kostkę. Cebulę posiekać. Połączyć ze sobą pozostałe składniki, przyprawy i dokładnie wymieszać sos. Śledzie podawać z sosem razem z posiekanym jajkiem.