

Śledź po japońsku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety śledziowe	400 g
cebule	2 szt
jajka	5 szt
groszek konserwowy	1 puszka
korniszony	200 g
papryka słodka mielona	1 łyżka
majonez	3 łyżki
cukier	1 łyżeczka (do smaku)
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie kroimy w dużą kostkę. Cebulę siekamy ,dodajemy do śledzi razem z osączonym z zalewy groszkiem i pokrojonymi w drobną kostkę ogórkami. Jajka gotujemy ,obieramy ,kroimy w kostkę ,dodajemy do całości. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem i słodką papryką ,do smaku doprawiamy cukrem ,solą i pieprzem.