

śledź pod śmietanową pierzynką



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

płaty śledziowe	3 sztuki
ogórek kiszony	2 sztuki
cebula	1 sztuka
jabłko	1/2 sztuki
śmietana 18 proc	1/2 szklanki
majonez	2 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
kwasek cytrynowy	1 szczypta
ocet	1 łyżka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe moczymy przez kilka godzin w zimnej wodzie aby pozbyć się nadmiaru soli. Wymoczone płaty śledziowe kroimy na kawałki skrapiamy octem i oliwą układamy na talerzu. Cebulę obieramy i siekamy bardzo drobno. Jabłko i ogórki ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Ze startych ogórków odciskamy soki. Cebulę, jabłko i ogórki mieszamy ze śmietaną i majonezem, dodajemy odrobinę kwasu, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, mieszamy i nakładamy na śledzie.