

Śledź w śmietanie



TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| cebula | 25 dkg |
| jabłka | 15 dkg |
| cukier | 3 dkg |
| ocet | 3 dkg |
| śmietana 18 proc | 40 dkg |
| śledzie | 85 (w zalewie solnej) |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odfiletować, cebulę obrać, pokroić w krążki i gotować we wrzątku z dodatkiem octu, do śmietany dodać posiekane jabłka, cukier i ostudzoną cebulę. Śledzie ułożyć na półmisku i zalać przyprawioną śmietaną.