

Śledź w śmietanie pod pierzynką



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------------|--------------|
| filety z matjasa | 4 |
| jabłka | 2 |
| cebula | 1 |
| koperek | 1/2 pęczka |
| gęsta śmietana | 200 ml |
| czarny pieprz | 1/2 łyżeczki |
| sok z cytryny | 2 łyżki |
| cukier | 1/2 łyżeczka |
| chrzan | 2 łyżki |
| Pieprz biały mielony Prymat | 1/3 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety oprószyć czarnym pieprzem, pokroić w cienkie paseczki, cebulę w piórka. Jabłka podzielić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne i pokroić w plasterki. Zmieszać w salaterce śledzie z jabłkami i cebulą. Do miseczki wyłożyć śmietaną, dodać sok z cytryny, chrzan, cukier, biały pieprz i posiekany koper. Wymieszać. Nakładać śledzia z jabłkiem i cebulą z kleksem śmietany na talerzyki, udekorować koperkiem.