

Śledzie na obiad



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|------------|
| filety śledziowe | 7 szt |
| cebula biała | 1 szt |
| cebula czerwona | 1 szt |
| por | 1 kawałek |
| jabłko | 1 szt |
| gruszka | 1 szt |
| ciociorka konserwowa | 1/2 puszki |
| Pieprz czarny mielony Prymat | do smaku |
| majonez | 2 łyżki |
| śmietana 12% | 5 łyżek |
| korniszony | 3 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety śledziowe zalewamy zimną wodą i zostawiamy na noc.
- KROK 2 Śledzie odsączamy kroimy w ukośne paski
- KROK 3 Cebule i por kroimy drobno.
- KROK 4 Do cebuli wlewamy wrzącą wodę chwilę parzymy.
- KROK 5 Obieramy gruszkę i jabłko.
- KROK 6 Do śledzi dodajemy pokrojone korniszony ,jabłko i gruszkę dodajemy odsączoną cebulę z porem.

- KROK 7 Mieszamy śmietanę z majonezem doprawiamy pieprzem. można wlać trochę zalewy z korniszonów.
- KROK 8 Do śledzi wlewamy przygotowany sos i odsączoną cieciorkę mieszamy odstawiamy aby smaki się przegryzły.
- KROK 9 Takie śledzie podałam na obiad z ziemniakami .

POLECAM!!!!