

śledzie pod pierzynką



JETA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| płaty śledziowe w zal octowej | kilka sztuk |
| cebula | 1 duża |
| marchewka ugotowana | 1 duża |
| jajka | 3 sztuki |
| majonez | 4-5 łyżek |
| śmietana | 2-3 łyżki |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |
| cukier | do smaku |
| ziemniaki ugotowane | w mundurkach sztuki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę, posolić, popieprzyć, dodać troszkę cukru, położyć na dno półmiska. Śledzie pokroić, położyć na cebulę. Ziemniaki zetrzeć na tarce na piórka, położyć na śledzie, posolić, popieprzyć. Majonez rozmieszać ze śmietaną, połączyć po ziemniakach (dużo). Startkować ugotowaną marchew, posypać wokół półmiska, jajka pokroić w kostkę posypać środek.