

Śledzie pod śmietaną



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie w oleju	1 opakowanie
jabłka	2 szt
śmietana 18 proc	250 ml
cebula biała	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie kroimy na mniejsze kawałki, cebule kroimy w drobną kostkę, jabłka trzemy na tarce. Na półmisku układamy śledzie następnie przykrywamy je cebulą i startym jabłkiem, całość przykrywamy śmietaną. Na samym końcu posypujemy pieprzem. Śledzie odstawiamy na 2-3godziny do lodówki.