

Śledzie w śmietanie z jabłkami



BERNADETA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet śledziowy	1/2 kilograma
jabłka	3-4 sztuki
śmietana 18%	200 gramów
jogurt naturalny	150 gramów
cebula biała	2-3 sztuki
sok z cytryny	
cukier	
ocet	1 łyżka

Do dekoracji:

cebula czerwona

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie
namaczamy,
aby usunąć
nadmiar soli
przez ok. 2
godziny.
Wyjmujemy,
osączamy i
kroimy na
mniejsze
kawałki ok. 2
cm.
Cebulę
kroimy w
drobną
kostkę,
zalewamy
wrzątkiem,
dodajemy
ocet i sól,
pozostawiamy
do
wystygnięcia.
Jabłka
obieramy i
trzemy na
tarce o
grubych
oczkach.
Kropimy
sokiem z
cytryny.
Osączoną
cebulę
mieszamy z
jabłkami,
dodajemy
śmietaną
wymieszaną z
jogurtem,
doprawiamy
cukrem,
pieprzem i
sokiem z
cytryny.
Śledzie, sos z
jabłek i
śmietany
wykładamy
na półmisek,
wstawiamy do
lodówki do
połączenia
smaków.
Przed
podaniem
dekorujemy
czerwoną
cebulą i natką
pietruszki.
Podajemy z
ziemniakami
ugotowanymi
w
mundurkach.
Smacznego!