

## śledzie zawijane

### AGATA1722



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>śledzie</b>	150 g
<b>ser żółty</b>	30 g
<b>ogórek</b>	50 g
<b>cebula</b>	20 g
<b>majonez</b>	20 g
<b>szczypiorek</b>	5 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie po wymoczeniu, oczyścić, przekroić wzdłuż na połówki. Pokroić ser i ogórka w paski, cebulę w półksiężycy. Na wewnętrznej stronie każdej połówki śledzia położyć pasek sera i ogórka oraz plaster cebuli. Połówki zawijać ciasno i spinać wykałaczkami. Ułożyć na półmisku i zalać majonezem ze szczypiorkiem.