

śledzie zawijane

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie	150 g
ser żółty	30 g
ogórek	50 g
cebula	20 g
majonez	20 g
szczypiorek	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.