

Wigilijny śledź w śmietanie



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	1 opakowanie
cebula	1 sztuka
ogórek konserwowy Smak	4 sztuki
jabłka	1 sztuka
sok z cytryny	
śmietana 18 proc	3/4 szklanki
majonez	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Matiasy osączyć i pokroić w niewielkie paseczki.
- KROK 2 Cebulę pokroić w kostkę, dodać do matiasów.
- KROK 3 Ogórki pokroić w kostkę i osączyć.
- KROK 4 Dodać pokrojone w niewielką kostkę jabłka skropione sokiem z cytryny.
- KROK 5 Dodać śmietanę oraz majonez. Oprószyć pieprzem i cukrem, dodać posiekaną natkę.
- KROK 6 Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.