# Śledzie do ziemniaków II




**MARIOLA21**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **cebula biała** | 1 szt |
| **cebula czerwona** | 1 szt |
| **ogórki konserwowe** | 4 szt |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | do smaku |
| **majonez** | do smaku |
| **śledzie** | 2 (w zalewie solnej) |
| **Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat** | do smaku |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wyjać z zalewy i moczyć w wodzie przez całą noc. Na drugi dzień podzielić na mniejsze kawałki. Cebulę(białą i czerwoną)i ogórki pokroić w bardzo drobną kostkę. Do miseczki wsypać pokrojone składniki, śledzie i majonez rozmieszany z jogurtem(bądź śmietaną). Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z ziemniakami purre.