

Śledź w sosie chrzanowym



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	6 łyżek
chrzan ze słoika	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
filety śledziowe	6 w oleju
natka pietruszki	1 siekana
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka siekamy drobniutko.

Dodajemy natkę pietruszki, sok z cytryny, śmietanę, majonez.

Doprawiamy solą, pieprzem, szczyptą cukru i jeszcze dodajemy chrzan.

Mieszamy dokładnie i odstawiamy do lodówki na 3 godziny.

Układamy kawałki śledzi na półmisku wyłożonym liśćmi sałaty i polewamy sosem.

Schładzamy pół godziny.