

Śledz z porem i kaparami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	3 łyżki
jogort naturalny	2 łyżki
kapary	2 łyżki
filet śledziowy	350 g
mleko	1 szklanka
por (biała część)	1 szt
cukier, sól	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Majonez połączyć z jogurtem i kaparami. Filety umyć i moczyć w wodzie 60 min., następnie odsączyć z wody i zalać mlekiem. Pozostawić na 2-3 h. por pokroić w plasterki, posypać delikatnie solą i cukrem. Filety odsączyć z mleka, połączyć z porem i skropić sokiem z cytryny. Pozostawić na 15 min. i połączyć z sosem majonezowym.