

Śledzie w sosie smietanowo-majonezowym



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. śmietany (lub więcej)

majonez 3-4 łyżki

sok z 1/2 cytryny

cytryna

Pieprz biały mielony Prymat

jabłka 2 szt

cebule w kostke 2 szt

kilka ogórków konserwowych

jogurt naturalny 1 mały kubek

matijasy 1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć, pociąć w paseczki, jabłka, ogórki, cebulę w kostkę. W misce układać warstwami, śledzie, warzywa, skropić cytryną, posypywać pieprzem i tak na zmianę. Zrobić sos; połączyć składniki: śmietane, majonez, jogurt, cytrynę tak by uzyskać smietanowo-kwaśkawy smak. Jeśli będzie trzeba zmienić proporcje składników. Każdy jednak ma inne wyczucie smaku. Zalać śledzie, przemieszać. Odstawić na ok 2 dni. Wtedy są najlepsze bo śledziki dobrze skruszeją. Jednak raz na dzień należy przemieszać je i spróbować sosu, czy przypadkiem nie trzeba poprawić jego smaku po tym jak matijasy puszczą swój sok. Pychota, lepsze niż ze sklepu...