

gugiel śledziowy



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	4
śmietana	1 szklanka
posiekana zielenina	
sok z cytryny	
cukier, pieprz	
biała fasola	2 konserwowa
filety śledziowe	4 matiasy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę pokroić w kostkę, sparzyć, dokładnie odsączyć. fasolę odsączyć z zalewy. filety śledziowe pokroić w kostkę. śmietanę ubić z łyżką soku z cytryny i odrobiną cukru oraz pieprzu, wymieszać z fasolą, cebulą, śledziem i posiekaną zieleniną.