

Śledziki z śmietanie



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ilość płatów śledziowych	dowolna
cytryna	
szczypiorku	wiązka
śmietana	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć śledzie w zimnej wodzie przez 12 godz, aby nie były zbyt słone. Pokroić na równomierne, duże kawałki i ułożyć na głębokim ólmisku. Skropić sokiem z cytryny. Pokrojoną cebulę ułożyć na śledziach. Zostawić pod przykryciem na całą noc. Przed podaniem polać obficie śmietaną, posypać pieprzem i szczypiorkiem.

Smacznego!!!