

Śledź pod czerwoną pierzynką



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	100 ml
majonez	100 ml
sól do smaku	
pieprz do smaku	
filety śledziowe	3 w oleju
cebula czerwona	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na półmisku układamy kawałki płatów śledziowych. Cebulę czerwoną drobniutko kroimy. Majonez mieszamy ze śmietaną, dodajemy cebulę. Doprawiamy do smaku. Zalewamy sosem śledzie.