

śledzie w pikantnym sosie



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zielenina	do przybrania
kwaśna śmietana	1 szklanki
chrzan	1 łyżka
sok z cytryny	1 szt
sól, pieprz	do smaku
filety śledziowe	1 opakowanie
cebula	2 łyżki
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotowujemy sos żółtka ucieramy z sokiem z cytryny dodajemy śmietanę potem cebulę chrzan przyprawiamy ułożone na półmisku porcje śledzi zalewamy sosem zawijamy folią aluminiową i wkładamy do lodówki na 3 godziny i doprawiamy zieleniną