Popielcowy śledź.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wymoczonych płatów śledziowych:	1 kg
śmietany kwaśnej 12 %	40 dag
majonezu	3 łyżki
chrzanu ze słoiczka	2 łyżki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 łyżka
cebuli	3-4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie najlepiej przygotować dzień wcześniej. Płaty śledziowe pokroić na ok.5 cm kawałki.Cebule pokroić w cienkie półplastry, sparzyć wrzątkiem i ostudzić. Śmietanę, majonez, chrzan i pieprz cytrynowy wymieszać i zalać śledzie z cebulą. Dokładnie połączyć i wstawić na noc do lodówki. Podawać z ziemniakami z wody lub w mundurkach.