

tatar ze sledzi



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety ze sledzi	4 sztuki
oliwa	4 łyżki
sok z cytryny	do smaku
szczypiorek posiekany	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z filetow ze swiezo zlowionych sledzi zdejmujemy skorke. Filety siekamy i mieszamy z oliwa i szczypiorkiem. Doprawiamy do smaku sola i pieprzem. Wlewamy sok z cytryny i dokładnie mieszamy.