

Śledzie po japońsku



ANNA194



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	2 szt
śmietana 22%	250 g
sok z cytryny	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	garść
filety śledziowe	400 matiasy
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odsączyć z oleju i pokroić na kawałki \"na jeden kęs\" (mniej więcej 1x2 cm). Wrzucić je do salaterki. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Jabłko obrać, pokroić w kostkę wielkości zbliżonej do kawałków cebuli i dodać do śledzi. Dodać posiekaną natkę pietruszki oraz pozostałe składniki (ostrożnie z solą - śledzie same w sobie są słone). Wymieszać i podawać.
Pyszne do ziemniaków pieczonych w mundurkach lub gotowanych, młodych kartofli.