

Ślimaki śledziowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	1/2 kg
ser żółty	15 dkg
majonez tradycyjny	2 łyżki
olej	3 łyżki
Szczypiorek cienki	1 pęczek
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe zalać olejem i odstawić na kilka godzin w zimne miejsce. Ser pokroić na 4centymetrowe pałeczki, śledzie wyjąć z oleju i pokroić na wąskie paski. Każdą pałeczkę serową owinąć śledziem, spiąć wykałaczką. Na półmisku ułożyć majonez, a na nim śledziowe ślimaki. Posypać szczypiorkiem, udekorować paseczkami czerwonej papryki.