

śledzie w śmietanie



ILONA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 12%	200 ml
cebula	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
so z połowy cytryny	
matijasy	5 płatów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe opłukać i pokroić w małe plasterki. Cebulę drobno posiekać, dodać do niej starte na tarce o grubych oczkach jabłko. Wszystko zalewamy śmietaną i dodajemy sos do śledzi. Po dokładnym wymieszaniu, przekładamy do słoika, zakręcamy i wstawiamy do lodówki na 24 godziny.