Śledź w śmietanie



ANULKA69

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	1/2 kg
jabłko kwaśne	1 szt
ocet	1 łyżka
cebula biała	2 szt
musztarda	1 łyżeczka
śmietana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie skrapiamy octem, kroimy na 3-4 części i układamy na talerzu. Jabłko trzemy na tartce, cebulę kroimy w cienkie półplasterki i układamy na śledziach. Śmietanę mieszamy z musztardą i dodajemy do śledzi, jabłka i cebuli. SMACZNEGO!