

Ziemniaki i śledź



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych ziemniaków	6 sztuk
śledzi	1 słoik
ogórka	1 szt
śmietany	1 łyżka
marynowanych grzybków	1 słoiczek
sól, pieprz	do smaku
pomidorów	2 szt
papryki	1 kawałek
szczypiorku	1/2 pęczka
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie (ewentualnie z dodatkiem vegety). Serek ucieramy z łyżką śmietany. Dodajemy część pokrojonego ogórka w kostkę i drobno pokrojony szczypiorek. Doprawiamy solą i pieprzem (można ziołami). Śledzie mogą być z zalewy octowej. Przedzielamy je po długości na połowy i zwijamy w ruloniki. Ścinamy troszkę ziemniaka i wydrążamy małe wgłębienie. Nakładamy twarożek a na wierzch kładziemy rulonik ze śledzia, kawałek pomidora, ogórka (mogą być korniszony), grzybka marynowanego, kawałek papryki. Po prostu to co kto lubi. Wszystkie dodatki przygotowujemy wcześniej, by sprawnie nakładać na ciepłe ziemniaki.