

Śledź w śmietanie



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

matiasy	0,5 kg
jabłko	2 szt
cebula biała	1 szt
śmietana	1 opakowanie
ogórki kwaszone	4 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie pokroić w paseczki, obrane jabłko i ogórki zetrzeć na grubej tarce, cebulkę pokroić w kosteczkę. Bez przyprawiania połączyć składniki ze śmietaną. Odstawić na godzinkę do lodówki by składniki się przegryzły.