Śledź czosnkowy



PAWEŁ33

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	50 dkg
czosnek	1 główka
ogórki konserwowe	5 szt
ocet 10 %	50 ml
jogurt	200 g
majonez	100 g
koperek	
sok z cytryny	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ledzie opłukać,włożyć do naczynia,zalać wodą z octem i sokiem z cytryny.Odstawić pod przykryciem na 3 godziny.Spraskowany czosnek wymieszać ze skórką cytrynową,pieprzem,solą i odrobiną cukru,dodać majonez i jogurt,wymieszać.Ogórki przekroić wzdłuż,ułożyć na półmisku,na nie osuszone i przekrojone na 3-4 części śledzie,zalać sosem i wstawić do lodówki na 3 godz, posypać posiekanym koperkiem.