

Matiasy z ziemniakami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	80 dag
filetów z matiasów	40 dag
jabłka	2
kwaśnej śmietany	0,5 szkl
tartego chrzanu	2 łyżeczki
sok z połowy cytryny	
keczupu	2 łyżeczki
posiekanej natki pietruszki	łyżka
szczypta cukru, sól, pieprz	
jogurt	3/4 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach do miękkości. Jogurt wymieszać z kwaśną śmietaną, keczupem, chrzanem i sokiem cytrynowym. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem.

Obraną cebulę pokroić w cienkie talarki. Jabłka umyć, pokroić w ćwiartki, wyciąć gniazda nasienne. Ćwiartki jabłek pokroić w cienkie płatki. Ogórki pokroić w drobną kostkę. Rozdrobnioną cebulę (kilka talarków odłożyć do dekoracji), jabłka oraz ogórki dodać do sosu śmietanowego.

Matiasy opłukać, osuszyć. Ułożyć na półmisku, połączyć przygotowanym sosem, udekorować talarkami cebuli. Ziemniaki odcedzić, osączyć i obrać ze skórki. Wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać razem ze śledziami.