

Śledzie łódzkie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	75 dkg
pomarańcza	1-2 sztuki
cebula czerwona	1-2 sztuki
majonez	
cukier, sól i pieprz	do smaku
ogórki	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odsączyć z zalewy i pokroić na niewielkie dzwonka. Pomarańcze obrać, usunąć pestki i pokroić w plasterki, a następnie na ćwiartki lub ósemki. Cebulę i ogórki pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać z majonezem, doprawić do smaku.