

Śledziówka



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula czerwona	1 szt
sól, pieprz	
śmietana 12-procentowa	1 litr
filety śledziowe	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć. Cebule pokroić w piórka, sparzyć na sicie. Przygotowane śledzie i cebule zalać śmietaną. Przyprawic pieprzem i jeśli potrzeba odrobiną soli. Podawać z ziemniakami posypanymi koperkiem i okraszonymi smalcem ze skwarkami. Część cebuli można posiekac i posypac danie na wierzchu. Danie polecam szczególnie na upały :)