

Śledź marynowany w sosie majonezowo-śmietanowym



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

3 płaty śledzia marynowanego, ½ szklanki pokrojonych w plasterki marynowanych pieczarek

½ marynowanej papryki, 1 duży korniszon, 3 łyżki majonezu, 3 łyżki śmietany kwaśnej - gęstej

pieprz mielony, cukier, 2 łyżki usiekanej natki pietruszki, ½ łyżeczki musztardy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledzia pokroić w paseczki, paprykę również, korniszona w pół plasterki. Zmieszać majonez z e śmietaną i musztardą. Połączyć śledzia, pieczarki, paprykę, korniszona, natkę pietruszki i sos. Wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i cukrem.