

Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem Wasabi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śledzie w oleju	4 płyty
jabłko	2 szt.
kwaśna śmietana	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i utrzeć na grubej tarce jarzynowej. Wymieszać ze śmietaną . Dodać chrzanu Wasabi do smaku (ostrożnie bo jest bardzo ostry) . Doprawić do smaku cukrem, sokiem z cytryny, pieprzem .

Układać na półmisku warstwę sosu , na tym płyty śledzia i znów warstwę sosu. Podawać z ziemniakami na postny obiad lub z pieczywem na kolację .