

Śledzie w sosie jogurtowo-czosnkowym



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetów solonych (matiasy)	250 g
ząbki czosnku	3
ogórki konserwowe	4
ogórki małosolne	2
jogurt naturalny	szklanka
majonez	1/2 szklanki
cebula	2
sok z 1/2 cytryny	
pieprz	
cukier do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie opłukać. Włożyć do naczynia, zalać wodą z octem. Odstawić na 3 godziny. Czosnek przecisnąć przez praskę. Dodać odrobinę soli i pieprzu, wymieszać. Wymieszać majonez, jogurt, sok z cytryny, cukier do smaku. Dodać masę czosnkową, wymieszać. Ogórki pokroić w kostkę, cebulę również. Śledzie osuszyć. ułożyć na półmisku (można pokroić w dzwonka) na nie ogorki i cebule, zalać sosem, wymieszać i wstawić do lodówki na noc.