

Śledzie w śmietanie



JUSTYNA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	4
śmietana	1/2 l
siekanay koperek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie zostawić na 10 minut w wodzie, obsuszyć, pokroić na kawałki. Na patelnię wylać śmietanę, położyć w niej śledzie i smażyć na małym ogniu przez 3-5 minut, aż śmietana zżółknie i zgęstnieje. Podawać posypane siekanym koperkiem.