

Śledź w śmietanie



JOANNA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	4
cebulka	1/2
ogórek konserwowy	4
śmietana	3 łyżka
majonez	3 łyżka
sól	
koperek	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę i ogórki drobno posiekać. Dodać majonez i śmietanę. Doprawić do smaku, wymieszać. Śledzie opłukać w zimnej wodzie, ułożyć na talerzu w roladki i napęlić sosem. Podawać udekorowane koperkiem.

Można podać takiego śledzia jako przystawkę lub do ziemniaczków jako postne danie.