

Śledzie w śmietanie



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana gęsta	1 szklanka
cebula	1 sztuka
ć	
mleko	2 szklanki
sok z cytryny	z jednej
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jabłko	1 sztuka
matijasy	6 płatów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczymy minimum 12 godzin, obrać ze skóry i wyjąć ości. Namoczyć na kolejne 2 godziny w mleku. jabłko obrać ze skóry i zetrzeć na tarce os razu skropić sokiem z cytryny żeby nie ściemniało. Cebulkę pokroić w drobną kosteczkę i razem z jabłkiem dodać do śmietany. wymieszać - doprawić pieprzem, solą.

Zalać śledzie śmietaną i pozostawić w chłodnym miejscu.

Można dodać łyżkę musztardy.