Śledzie w musztardzie



BOGUŚKA1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Musztarda rosyjska Prymat	5 łyżek
cukru	1 łyżka
majonezu	1 łyżka
wody	1 łyżka
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledzia kroimy w nieduże paski. Mieszamy cukier z musztardą. Dolewamy do nich olej, dokładnie mieszając. Dokładamy resztę składników i wszystko razem mieszamy.
Odstawimy do lodówki na 24 h.