

Śledzie po fińsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	8 sztuk
żurawina	1 szklanka
cebula czerwona	1-2 sztuki
majonez	
sól, cukier	do smaku
ogórki	2 sztuki
jabłka	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać. Ogórek pokroić w kostkę lub w piórka. Żurawiny umyć i osuszyć. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi otworami, wymieszać z majonezem i całymi żurawinami. Filety osuszyć, każdy posypać cebulą i przykryć ogórkiem. Zwinąć jak rolmopsy i spiąć wykałaczką. Ułożyć w salaterce i zalać sosem żurawinowo-jabłkowym.