Śledzie w śmietanie

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gęsta śmietana	1 szklanka
jabłka	2 sztuki
cebula	1 sztuka
musztarda	1 łyżeczka
sok z cytryny	
mleko	2 szklanki
śledzie	6 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie namoczyć na noc w wodzie. Wyjąć, usunąć ości, ewentualnie obrać ze skóry i namoczyć jeszcze w mleku na 2 godziny. Cebulę pokroić w drobną kostkę, sparzyć, przelewając na sicie wrzątkiem. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, skropić natychmiast sokiem z cytryny by nie ściemniały. Cebulę i jabłka zmieszać ze śmietaną i doprawić do smaku solą, pieprzem i ewentualnie musztardą. Dodać sos do śledzi, wymieszać, pozostawić w chłodnym miejscu.