

śledź w śmietanie z rzodkiewką



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet śledziowy	30 dkg.
jabłko	1 szt.
rzodkiewka	1 szt.
śmietana 12-procentowa	1 op.
szczypiorek posiekany	2 łyżki
cebula	1 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłko pokrój na drobne słupki i cebule w kostkę. Dodaj śmietanę, sól, pieprz, cukier i wymieszaj dokładnie. Śledzie pokrój w kostkę i dodaj do sosu. Na to zetrzyj rzodkiewkę i posyp szczypiorkiem.