

śledz w smietanie



MONIKA179



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ceula biała

śmietana 30%

ocet 10 %

śledzie (w zalewie solnej)

jabłko kwaśne kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śledzie pokroic w gruba kostke,dodaj smietane i cebule pokrojona w piorka,oraz ztarte jablko.dopraw cukrem ,octem i solą:)wszystko razem wymieszaj i podawaj do stolu:)