

Śledzie Eli 3



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majonez tradycyjny	4 łyżki
śmietana kwaśna 18 %	400 ml
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
cebula czerwona	2 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka
śledzie	1 (solone, płyty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymoczone płyty pokroić w paski, cebulę posiekać, dodać ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, śmietanę, majonez i wymieszać. Wstawić na noc do lodówki, żeby się przegryzły. Smacznego!