

Śledź podhalański



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	4 sztuki
bryndza	10 dkg
śmietanka 12-procentowa	5 łyżek
czosnek	1 ząbek
posiekany szczypiorek	1 garść
sól, pieprz	do smaku
groшек konserwowy	1-2 łyżki
papryka marynowana	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić na niewielkie kawałki i ułożyć w salaterce. Paprykę pokroić w kawałeczki. Czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać. Bryndze zmiksować albo dobrze utrzeć ze śmietanką, czosnkiem i posiekaną zieleniną. Dodać paprykę i odsączony groszek lub kukurydzę, dobrze wymieszać i doprawić do smaku. Zalać śledzie, przykryć plastrem folii spożywczej i wstawić do lodówki na 2 godziny.