Śledzie w sosie śmietanowym

MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z cytryny szklanka śmietany sól, cukier

śledź	1/2 kg
cebula czerwona	2 szt.
jabłko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć,oczyścić,odfiletować,podzielić na kawałki i ułożyć na półmisku.Jabłko zetrzeć na grubej tarce, skropić sokiem z cytryny.Cebulę posiekać w kostkę.Śmietanę ptzyprawić solą i cukrempołączyć z cebulą i jabłkiem. Śledzie zalać sosem, posypać natką ,ozdobić.