

## Śledzie po fińsku

**MARTA98**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet ze śledzi solonych</b>	3-4 szt
<b>grostek konserwowy</b>	0,5 puszki
<b>śmietana</b>	0,2 litra
<b>musztarda sarepska</b>	0,5 łyżki
<b>przyprawa curry</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>cebula</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubitą śmietaną wymieszać z musztardą, curry Prymat, cukrem, drobno pokrojoną cebulą i natką pietruszki. Porcje śledzi oraz groszek ułożyć na półmisku i zalać sosem śmietanowym. Potrawę przygotować co najmniej godzinę przed podaniem i odstawić w chłodne miejsce.