

kolorowa sałatka śledziowa



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety matias	8-10
średnie marchewki	2
cebula	2
łodyga selera naciowego	2
koperek	2 łyżeczki
jabłko	1 czerwone
Ziele angielskie mielone Prymat	1/2 łyżeczki
kwaśna śmietana	1 szklanka
śmietana kremówka	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

warzywa obrać i umyć marchew pokroić w zapalkę cebule w plasterki seler w ukosne kawalki a nieobrane jabłko bez gniazd nasiennych w cienkie krazki wymieszać dokładnie obie śmietany dodać ziele i koperek do sosu włożyć jabłko warzywa i pokrojone w dzwonki filety wszystkie składniki wymieszać i odstawić do lodówki na 2 dni