

Śledzie w sosie chrzanowym.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 18 proc	5 łyżek
majonez	5 łyżek
chrzan tarty	3 łyżki
filety śledziowe	6 w oleju
natka pietruszki	1 pęczek
sok z cytryny	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka siekamy drobnutko. Dodajemy natkę pietruszki, sok z cytryny, śmietanę, majonez, doprawiamy solą, pieprzem, szczyptą cukru i jeszcze dodajemy chrzan, mieszamy dokładnie i odstawiamy do lodówki na 3 godziny. Układamy kawałki śledzi na polmisku wyłożonym liśćmi sałaty i polewamy sosem. Schładzamy pół godziny.