

Śledzie w śmietanie



KIZIOLEK201



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebulka	1 szt
śmietana	3 łyżki
płaty śledziowe	4 szt
jabłko	1 szt
sok z cytryny	2 łyżki
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczymy przez 3 godziny. Cebulę i jabłko obrać, jabłko zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w kostkę. Płaty śledziowe pokroić na kawałki. Śmietanę wymieszać z solą, pieprzem, sokiem z cytryny. Gotową marynatą zalać śledzie.