

Śledzie w białym winie.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser	15 dag
majonez	4 łyżki
jogurt naturalny	4 łyżki
śledzie w oleju	60 (płaty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty trzemy na tarce o grubych oczkach . Na kazdym placie sledzia kladziemy ser żółty i zwijamy w ruloniki spinamy wykalaczkami . Jogurt mieszamy z majonezem , przyprawiamy sola i pieprzem . Ruloniki układamy na polmisku i polewamy sosem , dekorujemy natka pietruszki .