

Śledzie w śmietanie inaczej



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka gotowana	2-3
korniszony	4-5
śmietana kwaśna	250 ml
słodka śmietanka	250 ml
majonez	4-5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie pokroić na małe kawałki ,ugotowana marchewkę w kostkę ,ogórki w paseczki i dodać pokrojoną w półplasterki sparzoną wrzątkiem cebulę .Wymieszać śmietaną z majonezem i pieprzem,zalać śledzie i odstawić na około 15 minut.