

Śledzie w śmietanie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51822**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1/2 kg filetów śledziowych
- 1/2 kg cebuli
- Śmietana "swojska"
- Ocet
- Sól
- Pieprz biały
- Cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroić w kostkę, posypać cukrem i szczyptą soli, skropić octem i wymieszać, po czym odstawić na kilka minut. Dodać śmietanę, pieprz (do smaku) i wymieszać. Śledzie wymieszać ze śmietaną i cebulą, i wstawić do lodówki na kilka godzin przed podaniem.

Twoje notatki do przepisu: