

Śledzie w Śmietanie.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12591**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 6-8 płatów śledzi w oleju
- 1 duża cebula
- 4 ogórki kiszane
- kilka płatów czerwonej papryki konserwowej
- 1 jabłko
- 1 jajko ugotowane na twardo
- mała garść posiekanej natki pietruszki
- pieprz
- Sos:
 - mały kubeczek śmietany 18 %
 - 4 łyżki majonezu
 - 1 łyżka musztardy
 - cukier do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie odsączyć z oleju i pokroić w kosteczkę (można użyć matiasów), wrzucić do miseczki i przyprawić pieprzem. Cebulę, ogórki, paprykę i jabłko (jabłko można skropić sokiem z cytryny) pokroić w drobną kostkę i wrzucić do śledzi, jajko pokroić w drobną kostkę, posiekać natkę pietruszki i również wrzucić do miseczki ze śledziami,



2 wymieszać, przygotować sos.

Wszystkie składniki na sos wymieszać razem, doprawić cukrem w razie potrzeby i wlać do śledzi, wymieszać dokładnie i odstawić najlepiej na noc do lodówki. Podawać z ziemniakami.



Twoje notatki do przepisu: