

Śledzie z suszonymi pomidorami



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **790** Ocena: **49426**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- śledzie w zalewie olejowo- octowej 8 szt
- ogórki małosolne 2 szt
- jajka 4 szt
- suszone pomidory 10 szt
- sos: majonez 2 łyżki, jogurt naturalny 2 łyżki, czosnek 2 ząbki, zalewa z suszonych pomidorów 1 łyżeczka
- suszony tymianek, suszona bazylija, czosnek granulowany
- oliwa z oliwek 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, wystudzić, przekroić na połówki. Ogórki podzielić na ćwiartki. Oliwę z oliwek zblendować z suszonymi pomidorami (6 szt), tymiankiem, bazylią i czosnkiem granulowanym. Marynatą posmarować śledzie.

Sos: Czosnek obrać, zmiążdżyć w wyciskarce do czosnku. Wymieszać majonez z jogurtem naturalnym i łyżeczką zalewy spod pomidorów, dodać rozdrobniony czosnek.

Na talerzyki nałożyć płyty śledziowe, połówki jajka, ćwiartki ogórka i suszone pomidory. Całość uzupełnić sosem jogurtowo- majonezowym.



- 2 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: