

Wiosenne śledzie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Składniki wystarczą na ok. 5 porcji.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag filetów śledziowych „matiasy” -
- 1 pęczek rzodkiewek -
- 1 pęczek rzodkiewek -
- 1 cebula ze szczypiorkiem -
- 1 szklanka śmietany -
- pieprz, sól -

Etapy przyrządzania:

1. Matiasy zalać mlekiem i włożyć do lodówki na całą noc. Na drugi dzień osączyć z mleka, pokroić w paski i zalać śmietaną. Rzodkiewki umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę ze szczypiorkiem pokroić w kostkę.

Wszystko razem połączyć i przyprawić do smaku.

Podawać z pieczywem.

