

Przepis na:

Śledź w śmietanie



SKŁADNIKI:

- 250g filetów śledziowych
- 45ml octu
- 1 jabłko
- 0,5 cebuli
- 200g śmietany 18%
- Sól
- Pieprz
- Ziele angielskie
- Liście laurowe

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Śledzie płuczemy w zimnej wodzie, następnie zalewamy je świeżą wodą i odstawiamy na 15 minut.
2. Po tym czasie ponownie wymieniamy wodę.
3. Osuszamy i kroimy je w paski, następnie zalewamy octem i odstawiamy na 30 minut.
4. Jabłko obieramy i trzemy, kroimy cebulę w kostkę, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Mieszmamy to ze sobą i doprawiamy do smaku.
5. Na talerzu kładziemy śledzie, a na nie układamy sałatkę.
6. Całość można udekorować pietruszką.

