

# Marynowane filety śledziowe w śmietanie.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1534** Ocena: **20877**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- filety śledziowe, marynowane w zalewie octowej z cebulką 4 szt.
- ziemniaki 5 szt.
- śmietana 18 %
- koper świeży

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrane i wymyte ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzone i odparowane ziemniaki tłuczemy i nakładamy na talerz, obok kładziemy marynowane śledzie na których kładziemy cebulkę i robimy kleksy ze śmietany. Posypujemy świeżym koprem.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: