

Matiesy w sosie śmietanowym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51843**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 8 filetów śledziowych
- 2 cebule
- 2 jabłka (winne)
- 100 gram korniszonów
- 300 ml śmietany 12%
- 150 ml śmietany 30%
- łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki ziaren zielonego marynowanego pieprzu
- łyżka tartego chrzanu
- cukier
- 2 liście laurowe

Sposób przygotowania:

- 1 Filety namoczyłem w wodzie na 12 godzin ,od czasu do czasu zmieniałem wodę. Cebule pokroiłem w cienkie krążki ,jabłka w kawałki ,korniszony w plasterki. Obie śmietany wymieszałem z chrzanem ,sokiem z cytryny i ziarenkami pieprzu.Doprawiłem do smaku cukrem. Śledzie osączyłem z wody ,pokroiłem na kawałki (dowolne). W słoiku wymieszałem sos ze śledziami ,listkami laurowymi i wstawiłem do lodówki na 3 dni.

Twoje notatki do przepisu: