

Śledź ekspresowy



Autor: **kulinarnagosia**
Przepisów: **38** Ocena: **151**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 6 solonych filetów śledziowych
- mleko
- 1 cebula sałatkowa
- 4-5 korniszonów
- 3 ugotowane na twardo jajka
- 1/2 puszki konserwowego groszku
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki kwaśnej śmietany

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie zalewamy na godzinę mlekiem, tak, aby były całkowicie przykryte.
- 2 W tym czasie kroimy w drobną kostkę cebulę, korniszony, jajka. Dodajemy groszek. Mieszymy ze śmietaną i majonezem. Nie solimy, bo śledzie już są słone. Można dodać odrobinę pieprzu.
- 3 Po godzinie odsączamy filety z mleka, kroimy w zgrabne kawałki. Na półmisek wykładamy warstwę sosu, układamy na nim śledzie i przykrywamy resztą sosu.

Twoje notatki do przepisu: