

# Śledź na Wigilię po japońsku



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2539** Ocena: **18888**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Filety matias 3 szt.
- Jajka ugotowane na twardo 3 szt.
- Korniszony 3-4 szt.
- Ser żółty twardy 10 dag
- Pieczarki marynowane 1 mały słoiczek
- Majonez
- Papryka świeża zielona 1 szt.
- Papryka słodka mielona
- Mleko 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Filety śledziowe ułożyć w płaskim naczyniu i zalać mlekiem, po czym odstawić na 2-3 godziny. Po tym czasie lekko opłukać i osuszyć na ręczniku papierowym. Filety przekroić wzdłuż na dwie równe części. Ser żółty, paprykę, korniszony, pieczarki, 1 jajko pokroić w kostkę niekoniecznie w drobną. Razem połączyć, dodać majonez według uznania i starannie wymieszać. Następnie małe miseczki napełniamy przygotowaną sałatką, na niej układamy zwinięte filety, a do środka wkładamy połówki jajka. Dekorujemy majonezem posypując mieloną papryką i układamy paseczki z zielonej papryki.

## Twoje notatki do przepisu: