

# ŚLEDZIE POD PIERZYNKĄ

Autor: **marma**Przepisów: **3** Ocena: **76**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Tacka śledzi w oleju (taka płaska ze zrywaną folią np Lisnera ale są tańsze), 1 tacka
- cebula, 1 szt
- marchew, 2 szt
- ziemniaki, 2 szt
- jajka, 3 szt
- żółty ser tarty, 15 dkg
- średni majonez

## Sposób przygotowania:

- 1 Marchew, ziemniaki, jajka ugotować (ale nie rozgotować). Zostawić aż wystygną. Śledzie wyjąć, pokroić na drobne kawałki, ułożyć na dno naczynia, cebulę pokroić w drobną kostkę, rozsypać na śledzie i rozsmarować połowę słoika majonezu, marchew zetrzeć na najgrubszej tace, rozłożyć na majonez tak samo zetrzeć i rozłożyć ziemniaki, Teraz smarujemy drugą część majonezu, jajka zetrzeć i rozłożyć na majonez i na jajka rozłożyć utarty ser (i pozostawić na 3-4 godziny chociaż najlepiej na dłużej) Jest pychota. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: