

# Śledzie w jogurtowo-musztardowym sosie.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **969** Ocena: **20248**



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 6 płatów matiasa
- 2 średnie cebule
- 400ml jogurtu naturalnego
- 3 łyżeczki musztardy czeskiej słodko-kwaśnej
- płaska łyżka cukru
- kiełki słonecznika
- szczypta czarnego pieprzu

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować sos jogurtowo-musztardowy.  
Do miseczki wlać jogurt dodać musztardę i cukier. Dokładnie wymieszać, na końcu wsypać pieprz.

Śledzie wcześniej wymoczone w zimnej wodzie kilkakrotnie zmienianej, odcedzić i wysuszyć ręcznikiem papierowym.

Pokroić w paski.

Cebule pokroić w cienkie piórka.

Na spód naczynia dać cienką warstwę sosu, na nią część cebuli pokrojonej, na cebulę ułożyć śledzie.

Zalać częścią sosu.

Powtórzyć drugą warstwę, na wierzch rozsmarować sos.



- ② Naczynie przykryć i dać do lodówki najlepiej na kilkanaście godzin. Pysznie smakują z kiełkami słonecznika z własnego siewu:)



- ③ Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: