

Śledzie w sosie musztardowym



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **3989**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- śledzie matjasy, 4 płyty
- musztarda francuska, 2 łyżki
- majonez, 3 łyżki
- jogurt grecki, 3 łyżki
- musztarda dijon, 1 łyżeczka
- ocet
- średnia cebula, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 śledzie dokładnie wymoczyć
- 2 wymoczone zalać jeszcze wodą z octem i dodać do nich cebule pokrojoną w krążki
- 3 pozostawić wszystko na około 2 godziny
- 4 odlać wodę z octem, śledzie pokroić w paski ok 3 cm i włożyć do miski wraz z cebulka
- 5 jogurt połączyć z majonezem i musztardami
- 6 gotowym sosem poleć śledzie
- 7 pozostawić w lodówce na przynajmniej godzinę aby wszystko się dobrze przegryzło.
- 8 SMACZNEGO:))))

Twoje notatki do przepisu: