



przepisy.pl

# Śledzie pod pierzynką



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- filety śledziowe w oleju - 6 sztuk
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 2 opakowania
- marchewka - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 150 gramów
- ogórki korniszony - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 200 mililitrów
- natka pietruszki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i marchew ugotuj do miękkości. Następnie wystudź i pokrój w drobną kostkę.
2. Cebulę i ogórki pokrój w drobną kostkę i dodaj do pozostałych warzyw.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z majonezem.
4. W szklanej misce lub na półmisku na dnie układaj śledzie pokrojone w mniejsze kawałki.
5. Na śledzie połóż warstwę wymieszanych warzyw, następnie warstwę majonezu.
6. Po wierzchu posyp startym żółtym serem i udekoruj listkami natki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)