



przepisy.pl

śledzie w sosie koperkowo twarogowym



Składniki:

- matiasy - 250 gramów
- majonez - 100 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- koperek - 1 pęczek
- biały ocet winny - 100 mililitrów
- ogórki kiszane (średnie) - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotujemy marynatę z octu i przypraw. Pokrojone w kawałki śledzie moczymy w marynacie kilka godzin.
2. Następnie odsączamy je i wkładamy do naczynia. Delikatnie mieszamy z majonezem, jogurtem i drobno posiekanym koperkiem i pokrojonym w kostkę ogórkiem kiszonym.
3. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl