



przepisy.pl

# Śledzie w trzech smakach

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- 24 marynowane w occie filety śledziowe osączone i dokładnie wypłukane
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżka łagodnej musztardy
- 1 łyżeczka angielskiego sosu worcester
- 100 ml gęstej śmietany
- 200 ml majonezu
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 2 posiekane czerwone cebule
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki octu winnego
- 100 ml oleju

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

## Sposób przygotowania:

1. Jeśli chcesz zrobić ŚLEDZIE W TRZECH SMAKACH, a bardzo się śpieszysz, wystarczy, że polejesz ryby sosami i podasz z razowym chlebem i masłem. Polecam jednak inny sposób - śledzie trzeba wymieszać z odpowiednim sosem i wstawić do lodówki na 12, a nawet 24 godziny. Są naprawdę świetne dopiero wtedy, gdy porządnie przejdą smakiem sosu.
2. W trzech miseczkach (lub w trzech słoikach) wymieszaj składniki trzech sosów. Podawaj do śledzi.

---

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