





przepisy.pl

Śledzie z ziemniakami

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- olej
- pieprz
- rozmaryn - 2 łyżeczki
- sól
- śmietana 18% - 1.5 szklanek
- jabłko - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- papryka - 1 łyżeczka
- ogórek kiszony - 2 sztuki
- papryka słodka w proszku - 2 łyżeczki
- płyty śledziowe z oliwy - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój na połówki.
2. Rozmaryn wymieszaj z paprykami, solą i pieprzem oraz 3 łyżkami oleju. Polej ziemniaki i wymieszaj, aby w całości były pokryte sosem.
3. Ułóż ziemniaki w naczyniu żaroodpornym i piecz 35 minut w temperaturze 190 stopni.
4. Cebulę posiekaj, ogórki obierz i pokrój w drobną kostkę tak samo zrób z jabłkiem i posiekaj koperek. Wszystko to wymieszaj i połącz ze śmietaną.
5. Następnie dodaj śledzie pokrojone w paski, dopraw.
6. Schłodzone ziemniaki, polej śledziami w sosie.

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