



Smaczne śledzie z cebulą i jabłkiem, w sosie śmietanowo-majonezowym

przepisy.pl



Składniki:

- śledzie a'la matias w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- gęsta kwaśna śmietana - 80 mililitrów
- jabłko - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 1 sztuka

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju. Następnie pokrój w większe kawałki i ułóż na talerzu lub półmisku.
2. Jabłko, ogórka i cebulkę pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj z majonezem Hellmann's i śmietaną.
3. Nałóż warstwę sosu na śledzie, tak aby ich zupełnie nie przykryć. Możesz danie udekorować np. sałatą.

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