



przepisy.pl

Wigilijne śledzie w śmietanie z majonezem



Składniki:

- śledzie w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- cebula biała - 1 sztuka
- gęsta kwaśna śmietana - 2 łyżki
- chrzan - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżeczka
- szczypiorek - 0.5 pęczków

[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 na kawałki.
2. Cebulkę pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z majonezem, śmietaną, chrzaniem i miodem.
3. Teraz połącz śledzie z przygotowanym majonezowym sosem, dopraw do smaku i wstaw do lodówki na co najmniej dwie godziny.
4. Po tym czasie ułóż śledzie na półmisku. Na wierzchu posyp drobno pokrojonym szczypiorkiem.

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