



przepisy.pl

## Znakomite śledzie po japońsku



### Składniki:

- śledzie w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- śmietana 12% - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- jaja - 2 sztuki
- groszek konserwowy, puszka - 1 sztuka
- żółty ser tarty - 80 gramów

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



25 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju, następnie pokrój w kawałki szerokości ok. 4cm.
2. Jaja ugotuj na twardo, następnie wystudź i pokrój drobno.
3. Na dnie półmiska lub talerza wysyp zielony groszek, ułóż na nim śledzie. Przygotuj kremowy sos - majonez wymieszaj ze śmietaną i połącz z jajkami.
4. Na kawałek śledzia nałóż plaster cebuli, porcje sosu z jajkami i posyp startym serem.

---

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