
Śledź na ostro

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4085 razy.

4-6 śledzi albo filetów śledziowych,

mały słoiczek grzybków marynowanych,

3-5 ogórków konserwowych,

2 jaja na twardo,

słoiczek majonezu,

2-3 łyżki stołowe gęstej śmietany,

pieprz, sól, cukier do smaku.

Śledzie namoczyć , starannie obrać i pokroić w drobną kostkę. Jaja również posiekać bardzo drobniutko. Majonez połączyć ze śmietaną, przyprawami i wcześniej pokrojonymi grzybkami oraz ogórkami. Śledzie ułożyć na półmisku, zalać sosem.