

Śledzie - niebo w gębie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podane składniki wystarczą na 12 porcji.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag śledzi matiasów -
- 40 dag pieczarek konserwowych -
- 20 dag cebuli -
- 20 dag ogórków konserwowych -
- 10 dag żółtego sera -
- majonez -
- sól -
- pieprz -
- koperek -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Matiasy przełożyć do naczynia, zalać zimną wodą i zostawić na ok. 2 godziny. Odcedzić i skropić sokiem z cytryny. Następnie pokroić je w paski. Pieczarki pokroić w słupki, cebulę w kostkę a ogórki w paski. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki przełożyć do naczynia, dodać majonez, sól, pieprz, koperek i dokładnie wymieszać.

