

Śledzie w śmietanie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [anulkaa89](#), dnia 14 Stycznia 2014r. o 16:28

Tagi: [śledzie](#)

Rodzaj dania: [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [ryby](#), [owoce morza](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
śledź solony - filet	5	filet	ryby i owoce morza
cebula	5	szt.	warzywa
śmietana 18%	200	ml	nabiał

Opis

Śledzie moczymy w wodzie około 5 godzin, co godzinę zmieniając wodę. Odcedzić i pokroić filety. Cebulę pokroić na drobno i wymieszać z filetami, zostawić razem na godzinę. Zalać filety i cebulę śmietaną i wymieszać.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: