

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: