

ŚLEDZIE WANDOWE

Wpisany przez Dana

sobota, 03 lutego 2007 20:18 - Poprawiony sobota, 03 lutego 2007 20:20

6 filetów śledzi w oleju, łyżka octu, 2 spore cebule, 2 łyżki cukru, 2 duże ząbki czosnku, 1 winne jabłko, 1 łyżka oleju, 3 duże łyżki śmietany, sól;

Śledzie pokroić na kawałki, pokropić octem. Cebule pokroić w cieniutkie półplasterki i wymieszać z cukrem. Poobierane jabłko zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach, czosnek rozetrzeć z niewielką ilością soli. Wymieszać śledzie z cebulą, jabłkiem, czosnkiem, łyżką oleju. Ułożyć w salaterce i polać śmietaną. Odstawić na 2-3 godziny w chłodne miejsce.

Podawać z ziemniakami w mundurkach.

wg Wandy Chęć z Kłodzka