





## Śledzie w sosie śmietankowym pod pierzynką jajeczną

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

matiasy - 6 szt.

cebula - 1 szt.

ugotowane na twardo jajka - 3 szt.

Sos: -

śmietana kwaśna 18 % - 3/4  
szklanka

majonez - 3 łyżka

musztarda - 1 łyżka

sok z cytryny - 1/2 szt.

pieprz świeżo mielony - - do smaku  
posiekany szczypiorek lub cebulka  
- 1/2 pęk

### Dodatkowe info:

Śledzie, które dzisiaj przygotowałam to śledzie które są od wielu ,wielu lat w naszej rodzinie. Śledzie w sosie śmietankowym połączonym z majonezem i musztardą, górę śledzi pokrywają pokrojone w drobną kostkę jajka. Śledzie bardzo smaczne. Polecam jako przekąskę na teraz jak i na świąteczny stół.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filety zalać zimną wodą i moczyć około 1-2 godzin. w zależności jak mocno są śledzie słone. Odsączyć na ręczniku papierowym i pokroić na mniejsze kawałki.

Cebulę obrać i drobno pokroić. Przygotować sos: Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać, a następnie połączyć ze śledziami i ponownie wymieszać. Tak przygotowane śledzie zakryć i włożyć do lodówki na 2-3 godziny. Ugotowane na twardo jajka obrać i drobno posiekać. Śledzie przed podaniem posypać posiekanymi jajkami i oprószyć posiekaną cebulką zieloną lub szczypiorkiem.