Śledzie w sosie tatarskim

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

- płaty śledziowe - 4 szt.
- pieczarki lub grzybki marynowane - 2/3 szklanka
- ogórki konserwowe - 3-4 szt.
- cebula - 1 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- majonez - 1 łyżka
- pieprz -

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas moczenia śledzi.
Śledzie w sosie tatarskim to ulubione śledzie mojego synka:)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płaty śledziowe wymoczyć 2-3 godziny.
Cebulę drobno posiekać i przelać wrzątkiem na sicie.

KROK 2: Pieczarki (grzybki) i ogórki drobniutko posiekać lub użyć blendera (idzie błyskawicznie).

KROK 3: W misie połączyć grzybki, ogórki, cebulę, śmietanę i majonez. Wymieszać razem i doprawić do smaku pieprzem.

KROK 4: Wymoczone śledzie osuszyć i pokroić na drobną kostkę (2x2 cm).
Na dno naczynia ułożyć warstwę sosu tatarskiego.

KROK 5: Na sos warstwę pokrojonych śledzi i tak do wyłożenia wszystkiego.
Schować do lodówki na kilka godzin, aby smaki się przegryzły.