Świąteczne śledzie

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

Składniki:

- filety śledziowe a -la matias - 6 szt.
- jogurt naturalny - 1/2 szklanka
- majonez - 1 słoik
- cebula czerwona - 2 szt.
- jabłko kwaśne - 1 szt.
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- świeżo mielony pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie matiasy moczymy około 30 minut, po czym kroimy na kawałki .
Cebulę czerwoną obieramy i kroimy w drobną kostkę, natkę pietruszki drobno siekamy, a jabłko po obraniu i wydrążeniu gniazda nasiennego kroimy w kostkę.
Wszystkie składniki wkładamy do miski dodajemy jogurt i majonez oraz doprawiamy cukrem i pieprzem świeżo mielonym.
Całość dokładnie mieszamy do połączenia składników.
Połowę pokrojonych śledzi przekładamy do salaterki, przykrywamy połową sosu , nakładamy pozostałe śledzie i przykrywamy pozostałym sosem.

Podajemy udekorowane natką pietruszki.