



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

## **Śledzie zawijane**

Bo śledzik dobry jest... chyba każdy wie do czego?!

☒ Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- śledź, 150 g
- ser żółty, 30 g
- ogórek , 50 g
- cebula, 20 g
- majonez, 20 g
- szczypiorek, 5 g

### **Sposób przygotowania:**

Śledzie po wymoczeniu, oczyścić, przekroić wzdłuż na połówki. Pokroić ser i ogórek kwaszony w paski, cebulę w półplasty. Na wewnętrznej stronie każdej połówki śledzia położyć pasek sera i ogórka oraz półplaster cebuli. Połówki zwijać ściśle i spinać wykałaczkami. Ułożyć na półmisku i zalać majonezem ze szczypiorkiem. Podawać z ziemniakami i surówką.

