



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Śledzie pod pierzynką

Marchew (ugotowana), ziemniaki i ser powinny być starte na grubej tarce

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- śledź, 4 szt.
- marchew, 1 szt.
- ugotowane ziemniaki, 4 szt.
- cebula, 1 szt.
- korniszon, 4 szt.
- ser żółty, 15 dag
- jajka, 4 szt.
- majonez, 6 łyżk.
- śmietana, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Śledzie pokroić w większą kostkę, ułożyć na dnie miski. Następnie układać warstwowo - pokrojoną drobno cebulę, startą marchew, ogórki, jajka, starte obrane ziemniaki, starty ser, majonez wymieszany z jogurtem lub śmietaną.

