



ŚLEDŹ PO JAPOŃSKU.

Przepis od teściowej.□

Kiedyś ta zimna przekąska królowała w naszych, restauracjach, może najwyższa pora, żeby wróciła na nasze stoły.□

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3

Lista składników

5 szt. ogórek konserwowy
4 łyżka groszek zielony konserwowy
1 szczypta pieprz
1 szt. papryka czerwona
2 szt. jajka ugotowane

1 szt. cebula
8 łyżka majonez
1 szczypta sól
1 szczypta mielona papryka

Sposób przygotowania

5 ogórków konserwowych, jedną cebulę, drobno kroimy.

Dodać cztery łyżki groszku konserwowego, 4 łyżki majonezu,

Wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

Rozłożyć na półmisku.

Na gotową , sałatkę ustawiamy półwki jajek, owinięte wymoczonym śledziem małosolnym.

Półmisek dekorujemy, porą, papryką czerwoną i majonezem



ŚLEDŹ PO JAPOŃSKU.

Przepis od teściowej.□

Kiedyś ta zimna przekąska królowała w naszych, restauracjach, może najwyższa pora, żeby wróciła na nasze stoły.□

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3

Lista składników

5 szt. ogórek konserwowy
4 łyżka groszek zielony konserwowy
1 szczypta pieprz
1 szt. papryka czerwona
2 szt. jajka ugotowane

1 szt. cebula
8 łyżka majonez
1 szczypta sól
1 szczypta mielona papryka

Sposób przygotowania

5 ogórków konserwowych, jedną cebulę, drobno kroimy.

Dodać cztery łyżki groszku konserwowego, 4 łyżki majonezu,

Wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

Rozłożyć na półmisku.

Na gotową , sałatkę ustawiamy półwki jajek, owinięte wymoczonym śledziem małosolnym.

Półmisek dekorujemy, porą, papryką czerwoną i majonezem