

WIGILIJNY ŚLEDŹ W UDAWANEJ ŚMIETANIE

500g filetów śledziowych

150g jabłka (duża sztuka)

100g cebuli

60 g serka homogenizowanego naturalnego

łyżka soku z cytryny

Sól, biały pieprz, stewia



Śledzie namocz w wodzie, aż ich nasolenie będzie dla Ciebie w sam raz.

Serek homogenizowany wmieszaj z drobno pokrojoną w kostkę cebulą, sokiem z cytryny i startym na tarce z dużymi oczkami jabłkiem, solą, pieprzem i odrobiną stewii do smaku.

Filety zalej sosem i odstaw do lodówki na godzinę.

