



Kremowy garnuszek śledziowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo smaczne danie, sprawdza się zarówno na śniadanie oraz jako przystawka np. do ziemniaków w mundurkach lub chleba pełnoziarnistego.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Filety z matiasów osuszamy i kroimy w bardzo drobne kawałki.

Krok 2

Obieramy cebulę, kroimy w plastry, które dzielimy na krążki. Ogórki odsączamy i kroimy w kostkę. Jabłka obieramy i kroimy w kostkę.

Krok 3

Śmietankę Łaciatą mieszamy dokładnie z twarogiem, dodajemy matiasy, cebulę oraz pokrojone jabłka i ogórki.

Krok 4

Przygotowany garnuszek śledzi przyprawiamy solą i pieprzem, po czym odkładamy na 1 godzinę w celu uzyskania lepszego smaku. Przed samym podaniem jeszcze raz doprawiamy garnuszek pieprzem i solą. Całość przyozdabiamy natką pietruszki.

Składniki:

7 filetów matiasów

2 cebule

3 ogórki konserwowe

2 kwaśne jabłka

150 ml Śmietanki Łaciatej 18%

350 g twarogu

1 natka pietruszki

1 łyżka soli

1 łyżka pieprzu