Śledzie w śmietanie

Co kupić?

500ml	kwaśnej śmietany
8	filetów śledziowych matias
3	jabłka
2	cebule
2	łyżki cukru
1	łyżka posiekanego koperku (niekoniecznie)
1	łyżeczka chrzanu (niekoniecznie)
	sok z cytryny
	sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Jabłka pokrój w cienkie półplasterki, cebulę w piórka.
2. Jabłka i cebulę skrop sokiem z cytryny, dodaj koperek i chrzan (jeśli używasz), wymieszaj.
3. Do jabłek z cebulą dodaj śmietanę, dopraw cukrem, solą i pieprzem.
4. Śledzie pokrój w romby, wymieszaj z sosem śmietanowym.
5. Śledzie najlepiej smakują po kilku godzinach, gdy wszystkie smaki się połączą!