

# ANIA STARMACH

## 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!