

PRZEPISY FIT&EASY



ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z RUKOLĄ

Przygotowanie:

Śledzie optucz i pokrój w paski. Umyte i obrane ze skórki jabłko pokrój w drobną kostkę, podobnie ogórki kiszane i cebulkę. Śledzie, pokrojone jabłko, cebule i kiszane ogórki przełóż do miski, wymieszaj i dodaj śmietanę. Odstaw na godzinę aby składniki się przegryzły. W międzyczasie ugotuj ziemniaki. Na talerzu ułóż ziemniaki, dodaj śledzie w śmietanie posypane pieprzem i udekoruj rukolą.

Składniki (dla 2 osób):

1/2 opakowania **Rukoli Fit&Easy**
4 płyty śledziowe w oleju (matiasy)
1 cebula
1 duże jabłko
4 kiszane ogórki
100 ml śmietany 12%
6 ziemniaków
Pieprz kolorowy