



PRZYSTAWKI ŚLEDZIOWE



przepisy.pl



Smaczne śledzie z cebulą i jabłkiem, w sosie śmietanowo-majonezowym

przepisy.pl



Składniki:

- śledzie a'la matias w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- gęsta kwaśna śmietana - 80 mililitrów
- jabłko - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 1 sztuka

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju. Następnie pokrój w większe kawałki i ułóż na talerzu lub półmisku.
2. Jabłko, ogórka i cebulkę pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj z majonezem Hellmann's i śmietaną.
3. Nałóż warstwę sosu na śledzie, tak aby ich zupełnie nie przykryć. Możesz danie udekorować np. sałatą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Znakomite śledzie po japońsku



Składniki:

- śledzie w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- śmietana 12% - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- jaja - 2 sztuki
- groszek konserwowy, puszka - 1 sztuka
- żółty ser tarty - 80 gramów

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju, następnie pokrój w kawałki szerokości ok. 4cm.
2. Jaja ugotuj na twardo, następnie wystudź i pokrój drobno.
3. Na dnie półmiska lub talerza wysyp zielony groszek, ułóż na nim śledzie. Przygotuj kremowy sos - majonez wymieszaj ze śmietaną i połącz z jajkami.
4. Na kawałek śledzia nałóż plaster cebuli, porcje sosu z jajkami i posyp startym serem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Delikatne śledzie pod pierzynką z majonezu



Składniki:

- śledzie a'la matias w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- jabłko - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju. Następnie pokrój w większe kawałki i ułóż na talerzu lub półmisku.
2. Jabłko i cebulę pokrój w drobną kostkę, następnie wymieszaj z majonezem oraz sosem sałatkowym Knorr.
3. Nałóż warstwę kremowego, majonezowego sosu na śledzie, tak aby je przykryć. Przed podaniem schłódź śledzie przez godzinę w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pikantne śledzie w ognistej zalewie



Składniki:

- śledzie w oleju - 400 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- ser żółty - 60 gramów
- koperek - 0.5 pęczków

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju, następnie pokrój w większe kawałki.
2. Cebulkę oraz ogórka pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z ketchupem i miodem. Ser zetrzyj na tarce.
3. Śledzie ułóż na talerzy lub półmisku i polej przygotowanym pikantnym sosem. Następnie posyp startym serem. Podawaj udekorowane gałązkami koperku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Śledzie z rodzynkami, orzechami i granatem



 20 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- śledzie Matjas - 500 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- rodzynki - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- granat - 1 sztuka
- szalotka - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1/2 pęczka

Sposób przygotowania:

1. Śledzie namocz w zimnej wodzie. Zmień wodę i wypłucz raz jeszcze. Rodzynki zalej wrzącą wodą i pozostaw na kilka minut. Odsącz.
2. Wypłukane śledzie odsącz i pokrój w paski pod skosem. Szalotkę pokrój w cienkie paski, natkę posiekaj i obierz owoc granatu. Orzechy upraż na suchej, rozgrzanej patelni.
3. Majonez Hellmann's połącz z jogurtem, rodzynkami, musztardą, szalotką oraz pietruszką.
4. W misce wymieszaj pokrojone śledzie wraz z przygotowanym majonezem i wyłóż je na półmisek.
5. Całość posyp po wierzchu orzechami oraz owocami granatu. Śledzie udekoruj listkami pietruszki i podawaj, najlepiej schłodzone.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Błyskawiczne śledzie po szlachecku w majonezie



 15 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- filety śledziowe - 4 sztuki
- średnie ogórki konserwowe - 4 sztuki
- mały słoiczek grzybków marynowanych - 1 sztuka
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- garść posiekanej natki pietruszki - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Lekki** - 1 łyżka
- sól, pieprz, cukier - 2 szczypty

Sposób przygotowania:

1. Śledzie pokrój na niewielkie kawałki.
2. Grzyby i ogórki odsącz z zalewy i drobno posiekaj, podobnie jak cebulę i jajka ugotowane na twardo.
3. Wszystkie składniki wymieszaj z majonezem i posiekaną zieleniną. Dopraw do smaku.
4. Wyłóż na półmisek i przybierz gałązkami zieleniny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl