

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

## **Śledzie z jabłkiem i cebulą w sosie śmietanowo-majonezowym**

Klasyczne śledzie zyskują nowe oblicze w tym prostym, ale niezwykle smacznym przepisie. Soczyste kawałki śledzia matias harmonijnie łączą się z chrupiącą cebulką i słodko-kwaśnym jabłkiem, tworząc kompozycję, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Całość otula delikatny, kremowy sos śmietanowo-majonezowy, nadający potrawie aksamitną konsystencję.

Przygotowanie jest banalnie proste – wystarczy odsączyć śledzie z nadmiaru oleju, pokroić w większe kawałki i ułożyć na talerzu. Następnie drobno posiekane jabłko, ogórek konserwowy i cebulę połączyć z majonezem Hellmann's oraz śmietaną, tworząc puszystą „pierzynkę”, którą delikatnie przykrywamy rybę.

### **Dla kogo?**

Ta przystawka to prawdziwa uczta dla miłośników nieoczywistych połączeń smakowych. Kontrastujące ze sobą słodycz jabłka, kwaskowatość śledzia i ostrość cebuli tworzą harmonijną całość, która zaskakuje i zachwyca. Idealna propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

### **Na jaką okazję?**

Śledzie z jabłkiem i cebulą doskonale sprawdzą się jako elegancka przystawka na świątecznym stole, podczas rodzinnych uroczystości czy przyjęć. To także świetna propozycja na

domową „zimną płytę” – efektowna, a jednocześnie szybka w przygotowaniu.

## **Czy wiesz, że?**

Do przygotowania tego dania najlepiej wybierać słodko-kwaśne odmiany jabłek, takie jak idared lub cortland. Zapewnią one idealny balans smaków w połączeniu z rybą. Wszystkie składniki warto pokroić w równą, drobną kostkę, co nie tylko pięknie wygląda, ale też pozwala na lepsze przeniknięcie smaków.

## **Dla urozmaicenia**

Podawaj śledzie z kromką ciemnego, razowego pieczywa, które doskonale dopełni smak tej wyśmienitej przekąski. Możesz też udekorować danie świeżymi ziołami – gałązką koperku lub natką pietruszki, które dodadzą potrawie świeżości i koloru.