

## Сельдь в яблочной заливке.

вс, 02/28/2016 - 13:07 cheef

Сельдь вымыть, очистить от кожицы и костей, нарезать кусочками, сложить в посудину, в которой будете подавать.

Яблоки и лук очистить и натереть на мелкой терке, смешать. Добавить сметану, растительное масло, приправить черным молотым перцем и хорошенько вымешать.

Полученную смесь равномерно выложить на рыбу, посыпать рубленой зеленью петрушки и отправить в холодильник на 3 - 4 часа.



0

Голосов пока нет

сельдь  
3 шт.

яблоко  
2 шт.

лук  
1 шт.

сметана  
1 ст.

масло растительное  
1 ст.

черный молотый перец

зелень петрушки

**holuday:** [Закуски](#)

**Source URL (modified on 02/28/2016 - 13:07):** <http://vkysnenko.in.ua/content/seld-v-yablochnoy-zalivke>