ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z RUKOLĄ

Przygotowanie:
Śledzie opłucz i pokrój w paski. Umyte i obrane ze skórki jabłko pokrój w drobną kostkę, podobnie ogórki kiszone i cebulkę. Śledzie, pokrojone jabłko, cebule i kiszone 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 płaty śledziowe w oleju (matiasy)
1 cebula
1 duże jabłko
4 kiszone ogórki
100 ml śmietany 12%
6 ziemniaków
Pieprz kolorowy