



# Smażone śledzie w sosie cebulowo-śmietanowym

## Smażone śledzie w pysznym sosie śmietanowym

**Składniki na 1–2 porcje** Czas przygotowania: 20 minut Czas gotowania: 10 minut

- 8 średniej wielkości śledzi
- 2 jaja
- bułka tarta
- 4 łyżki stołowe mąki
- 3 drobno pokrojone cebule
- mleko
- sól do smaku
- cukier do smaku
- masło



### Śledzie

- 1 Oplucz śledzie i usuń z nich ości.
- 2 Obtocz śledzie w 2 łyżkach mąki, ubitym jajku i bułce tartej.
- 3 Śledzie usmaż na niewielkiej ilości oleju lub masła w dużej patelni
- 4 Podawaj z sosem cebulowo-śmietanowym i gotowanymi ziemniakami.

### Sos cebulowo-śmietanowy

- 1 W rondlu na małym ogniu rozpuść 2 łyżki masła.
- 2 Do masła dodaj 2 łyżki mąki i odrobinę mleka. Całość starannie wymieszaj. Masę gotuj, aż stanie się gęsta.
- 3 Dodaj cebulę i doprowadź do wrzenia.
- 4 Dopraw solą i cukrem.



miska do mieszania składników



duża patelnia



**LUB** 30-centymetrowa patelnia o nieprzywierającej powierzchni



1-litrowe naczynie