



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Śledzie solone w oleju

Dla miłośników śledzi

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- śledź, 3 szt.
- cebula, 3 szt.
- olej, 1 szkl.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

solone filety śledzia moczymy w zimnej wodzie ok 2-3 godz. Odsączamy, kroimy na małe kawałki ok 3-4 cm. Cebulę kroimy na krawki i zalewamy na chwilę wrzątkiem. układamy na przemian śledzie i cebulę, posypujemy pieprzem i całość zalewamy olejem. Odstawiamy na kilkanaście godzin do lodówki. Smacznego

