



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Sielawy smażone

Sielawa musi być świeża

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- sielawa, 0.5 kg
- ocet, 125 ml
- liście laurowe, 3 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 4 szt.
- pieprz, 4 szt.
- mąka , 2 dag
- olej, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Świeżą sielawę umyć, sprawić, oprószyć mąką i usmażyć rumiano na oleju. Sielawę ułożyć w słoju i zalać octem (pół szklanki octu i pół szklanki wody), przygotowanym z przyprawami.

