

białe matiasy w koperku i oleju...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy białe	5 sztuk
cukier	1 łyżka
koperek	1/2 pęczka
olej słonecznikowy	- ile potrzeba
cebula	2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

podwójne matiasy białe w zalewie octowej - zdjąć z nich skórę i moczyć przez 1 godzinę ze 3 razy zmieniając wodę

pokroić je na 3 cm paski, dodać pokrojoną drobno cebulę

posypać pieprzem i cukrem i dodać pokrojonego koperku

zalać olejem słonecznikowym do zakrycia śledzi

schować do lodówki na całą noc

nam smakują do ciemnego pieczywa.....SMACZNEGO!!!