

matiasy w cytrynie, cebuli i ...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	10 sztuk
cytryny	3 sztuki
cebula	6 sztuk
olej rzepakowy	- ile potrzeba
Liść laurowy suszony Prymat	12 sztuk
Ziele angielskie całe Prymat	12 sztuk
Pieprz czarny mielony Prymat	- ile potrzeba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

matiasy 1x wymoczyć przez 3 godziny w zimnej wodzie - potem odlać na sito aby odciekły z wody, pokroić je na 1,5cm kawałki

w misce i w słoiku układać warstwami: pokrojona cebula na pół plasterki, matiasy, plastry cytryny bez skóry, ziele i liście, pieprz mielony

układać do wyczerpania składników - na koniec je zalać olejem i lekko przygnieść łyżką

śledzie w misce do zjedzenia na drugi dzień a w słoiku zakręconym mogą stać do 2 tygodni w lodówce

najlepiej smakują z pieczywem razowym lub do zakąski.....SMACZNEGO!!!