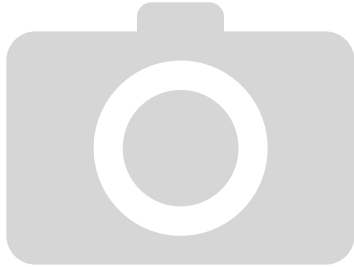


Śledź z warzywami



KAJKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

papryka konserwowa

ogórki konserwowe

cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie płuczemy w zimnej wodzie ok. 12h, zmieniając wodę po upłygnięciu połowy czasu. Warzywa odsączamy z zalewy, którą zlewamy do jednego garnka i kroimy. Cebulę pokrojoną w piórka dodajemy do zalewy i podgrzewamy /nie gotować!/. Zalewę studzimy i dodajemy do niej olej, który ma stanowić 10% całości. Śledzie układamy warstwowo, na przemian z warzywami, zalewamy zalewą i odstawiamy.