

## Śledzie domowej roboty



**PIOTR20091991@WP.PL**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebule</b>	3
<b>oliwa</b>	1/2 szklanki
<b>pieprz</b>	szczypta
<b>ocet</b>	
<b>śledzie</b>	1 (słone)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z śledzi zdejmujemy skórę, i odfiletujemy z ości. Wkładamy do garnka na to obraną i pokrojoną w talarki cebulę, dodajemy trochę oleju, octu i pieprzu. Następnie kładziemy taką samą warstwę. Przykrywamy garnek. Odstawiamy w chłodne miejsce na dwa dni. Po dwóch dniach możemy się zająć śledziami.