

Śledzie pomidorowo miodowe



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie	6 sztuka
przecier pomidorowy	0,5 kartonik
olej	1/4 szklanka
cebula	3 sztuka
miód	2 łyżka
sok z cytryny	0,5 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na te pyszne śledzie znalazłam na innej stronie kulinarnej.

Olej wlewamy na patelnię lub do garnuszka, wrzucamy cebulę i smażymy kilka minut aż się zeszkli, dodajemy sok z cytryny, przecier i miód, naczynie przykrywamy i dusimy sos kilka minut.

Śledzie wymoczyć i pokroić na mniejsze kawałki, gdy sos ostygnie w naczyniu układamy wszystko warstwami zaczynając od sosu.

Smacznego!