

Śledzie w oleju



KASIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzie	7 płatów
olej	do smaku
cebula	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Śledzie myjemy pod bieżącą wodą i kroimy na kawałki.
- KROK 2 Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- KROK 3 W naczyniu układamy śledzie posypując je na zmianę cebulą i zalewając olejem. Oleju wlewamy tyle aby zakrył całe śledzie. Najlepsze są dopiero na drugi dzień.
SMACZNEGO !