

## śledzie w oleju



### ANKA1988



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>śledzie marynowane</b>	4 płyty
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>olej rzepakowy</b>	300 ml
<b>sok z cytryny</b>	kilka kropel
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	ok 10 ziaren
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	ok 8 szt
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Płaty śledziowe oczyścić. Płaty pokroić na kawałki ok 1,5cm.
- KROK 2 Cebulę pokroić w kosteczkę, zalać wrzątkiem, po ok 5 min odcedzić.
- KROK 3 Olej wymieszać wraz z przyprawami, kilkoma kroplami soku z cytryny.
- KROK 4 W słoiku układać na przemian raz cebulę raz kawałki śledzia. Na każdą warstwę cebuli ułożyć po 1 liście laurowym oraz 3 ziela angielskie. Zalać przygotowanym olejem z przyprawami. Włożyć do lodówki.