

Śledzie w oleju



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety śledziowe	4 szt
ogórki konserwowe	2 szt
olej	100 ml
sól i pieprz	
Koperek suszony Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe mocze w ciepłej wodzie ok 2 godziny. Następnie kroję je w paski o grubości ok 2 cm.

Szalotkę obieram i kroję w drobną kostkę.

Ogórki konserwowe kroję w drobną kostkę.
Wszystko łączę ze sobą. Dodaję olej i przyprawy. Mieszam.

Przekładam do słoiczka i wkładam do lodówki na ok 2 doby.