

Śledzie w oleju z suszonymi pomidorami, cebulką i octem balsamicznym



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzie matjas	0,5 kg
suszone pomidory	200 g
ocet balsamiczny	1/2 szklanki
olej	0,4 l
cebula biała	1 duża
cebula czerwona	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Śledzie moczymy przez godzinę w zimnej wodzie. Kroimy w paski. Pomidory odsączamy z zalewy i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę.
2. Na dnie dużego słoika lub dwóch-trzech mniejszych układamy kolejno: śledzie-cebula czerwona-śledzie-pomidory-śledzie-cebula biała. Zalewamy olejem wymieszany dokładnie z octem balsamicznym i odkładamy na noc do lodówki. Smacznego!