

śledzie z olejem i cebulą

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śledzie	5 szt.
cebula	3 szt.
musztarda	6 dag
olej	10 dag
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyplukać śledzie, obrać ze skóry. Każdą połowę śledzia smarować musztardą, zawijać w ślimaczki, układać w słoiku jeden koło drugiego. cebulę obrać i pokroić na plasterki wkładać razem ze śledziami do słoika. Śledzie zalać olejem tak by przykryły śledzie i na wierzch ułożyć listki laurowe. Schłodzić