

Śledzie z żurawiną



MAMA NIEJADKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	6 sztuk
cebula	2 sztuki
olej	1/3 szklanki
cynamon Prymat	1 płaska łyżeczka
Goździki całe Prymat	3 sztuki
Imbir mielony Prymat	1 płaska łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę kroimy w pióra i smażymy na oleju.
- KROK 2 Dodajemy żurawinę i wszystkie przyprawy. Pozostawiamy do wystygnięcia.
- KROK 3 Śledzie małosolne płuczemy i kroimy na mniejsze kawałki. Układamy w słoiku przekładając je cebulą. Pozostawiamy na 3 dni.