

## Śledzle z majerankiem



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>śledzie w oleju</b>	25 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wyjąć z oliwy, obtoczyć obficie w majeranku, pokroić na 2 cm paski i ułożyć w słoiku. Czosnek zmiążyć i włożyć pomiędzy śledzie. Skropić sokiem z cytryny i zalać oliwą tak, aby pokryła całość. Odstawić do lodówki na 12 godzin