

## Wigilijny śledź w majeranku



### KATARZYNA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>płaty śledziowe</b>	30 dag/w oleju
<b>majeranek</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	5 ząbków
<b>olej</b>	3/4 szklanki
<b>cukier</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Czosnek wycisnąć przez prasę, wymieszać z majerankiem, olejem i cukrem do smaku. Następnie natrzeć śledzie, przełożyć do słoika i wstawić do lodówki na dwa dni. Podawać z pieczywem na Wigilię.