

Wyrolowane śledzie



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzie w oleju	500 g
papryka czerwona	0,5 sztuki
papryka żółta	0,5 sztuki
cebula	0,5 sztuki
koperek	kilka gałązek
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę żółtą i czerwoną oczyścić z pestek, umyć, pokroić w paseczki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Koperek umyć, osuszyć.
- KROK 2 Śledzie wyjąć z opakowania, osączyć z oleju na ręczniku papierowym, oprószyć białym pieprzem z obu stron.
- KROK 3 Filecik położyć płasko, ułożyć na nim po jednym pasku z każdej papryki, gałązkę koperku oraz piórko cebuli, zwinąć i spiąć wykałaczką. Ustawić na talerzyku i podawać.