# Faszerowane śledzie



**ILONAALBERTOS**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **śledzie** | 4 sztuki |
| **jajko** | 2 sztuki |
| **chleb tostowy** | 4 kromki |
| **masło** | 4 łyżki |
| **czosnek** | 1 ząbek |
| **cytryna** | 1 sztuka |
| **oliwa** | 3 łyżki |
| **sól do smaku** | |
| **natka pietruszki** | 2 łyżki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane na twardo jajka ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Natkę pietruszki posiekać, chleb pokroić w kosteczkę. Czosnek zmiażdżyć. Śledzie sprawić, umyć, osuszyć, oprószyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny. 1, 5 łyżki masła rozpuścić i zeszklić na nim czosnek, dodać chleb tostowy i przyrumienić. Zdjąć z ognia, grzanki przełożyć do miseczki i wymieszać z jajkiem i natką. Farszem nafaszerować ryby, przełożyć je do naczynia żaroodpornego, skropić oliwą, rozłożyć na nich plasterki cytryny, masło i piec przez około 25- 30 minut w temp. 200 stopni.