

Śledzle z majerankiem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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