# Śledzie po cygańsku.

**EWA104**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **filetów śledziowych solonych** | 1 kg |
| **keczupu** | 1 szkl |
| **oliwy z oliwek** | 3/4 szkl |
| **musztardy** | 2-3 łyżki |
| **cukru** | 2 łyżki |
| **dużych cebul** | 5 szt |
| **ogórków konserwowych** | 10 szt |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć 1-2 godziny.Pokroić w paski.Podobnie górki konserwowe.Cebule pokroić w kostkę,sparzyć wrzątkiem.Wymieszać keczup oliwę ,musztardę i cukier.Dobrze wymieszać.Połączyć ze śledziami i warzywami. Najlepiej wstawić do lodówki na noc,wtedy uzyskamy odpowiedni smak.Smacznego