

śledź z grzybami



URSZULA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
grzyby suszone	10 sztuk
olej	4 łyżki
śledzie	2 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymoczone śledzie obrać i usunąć. Pokroić na niewielkie kawałki, ułożyć na półmisku. Suszone grzyby ugotować w osolonej wodzie, posiekać dodać posiekaną cebulę. Podsmażyć na rozgrzanym oleju i po ostudzeniu ułożyć na przygotowane śledzie.