

Śledzik a*la Luna :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki wody, ¼ szklanki pokrojonego w pół plasterki pora (biała część)

½-1 łyżeczki przyprawy Gyros ,szczypta mielonego zielonego pieprzu

½ szklanki pokrojonej w drobną kostkę Fety

2 łyżki pokrojonej w paseczki czerwonej papryki, 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki

śledzie w oleju

2 płyty

olej słonecznikowy

1/4 szkl.

przecier pomidorowy

1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzia wyjąć z oleju i pokroić w paseczki (tak po cm). W garnuszku zagotować olej, wodę , przecier pomidorowy. Wrzucić por, paprykę i mieszając ogrzewać kilka minut na małym gazie. Doprawić do smaku przyprawą Gros, syropem klonowym , zielonym pieprzem . Ostudzić zalewę . Do zimnej domieszać natkę pietruszki i ser Feta . Wyłożyć na półmiseczek i obłożyć kawałkami śledzia.

Wstawić do lodówki i zostawić na kilka godzin by smaki się wymieszały .