

Śledzie z grzybami



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

solone płyty śledziowe	500 g
ocet 10 %	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pieprz	
cebula biała	4 szt
olej sojowy	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie włóż do miski i zalej dwoma litrami zimnej wody z dodatkiem octu. Odstaw na godzinę. Następnie je osusz i pokrój w dzwonka. Suszone prawdziwki umyj i zalej wrzącą wodą. Poczekaj aż napęcznieją, a wtedy je osącz i przepuść przez maszynkę z drobnym sitkiem. Cebulę pokrój w drobne talarki. W szerokim rondlu układaj warstwami: śledzie, cebulę i grzyby, doprawiając warstwy solą, pieprzem i pokruszonym liściem laurowym. Całość zalej oliwą i duś na bardzo małym ogniu przez godzinę. Śledzie można podawać na zimno i ciepło.