

śledzie matiasy na ostro w oliwie z oliwek...



v mojej kuchni lubię ugotować coś smacznego..

W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

matiasy	5 sztuk
cebula biała	1 sztuka
papryczka chilli kolorowa	2 mniejsze
cukier	1 łyżeczka
oliwa	- ile potrzeba
ocet winny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

matiasy 1 x wymoczyć w zimnej wodzie przez godzinę, potem wylać na sito aby obciekły

pokroić matiasy na 1 cm paski i skropić octem winnym, posypać cukrem

dodać drobno pokrojone umyte papryczki chilli zieloną i czerwoną z pestkami, dodać drobno pokrojoną cebulę

wszystko dobrze wymieszać i dolać oliwy z oliwek tyle ile potrzeba do zakrycia śledzi

schować do lodówki najlepiej na całą noc

bardzo smaczne dla amatorów ostrości.....SMACZNEGO!!!