Śledzie po duńsku



JUSTYNA87

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie	80 dag
jabłka	0.5 kg
cebula	25 dag
margaryna	5 dag
tymianek	1 łyżeczka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe posolić. Oczyszczone jabłka i cebulę pokroić w plasterki. Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, ułożyć warstwę cebuli i jabłek, przesypując tymiankiem. Położyć resztę tłuszczu , podlać niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem przez 25 minut. Podawać z pszennym pieczywem oraz surówką z pomidorów i zielona sałatą.