

ŚLEDZIE PIECZONE



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	1/2 szkl
mąka	3 łyżki
pieprz	
sól	
natka pietruszki	1 łyżka
cytryna	1 plasterki
śledzie	1 (zielone)
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie posolić, posypać pieprzem, panierować w mące i smażyć na oleju na złoty kolor.
Ułożyć śledzie w żaroodpornym naczyniu, obłożyć cytryną, posypać posiekanymi jajkami i natką pietruszki.
Wstawić do piekarnika na 10 minut, nagrzanego piekarnika.