

śledzie po węgiersku



REGINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	5 szt
rodzynki	100g
orzechy włoskie	100g
śledzie	5-6 płatów (w zalewie solnej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i pokroić w paseczki. Cebulę, orzechy i rodzynki dusić na patelni aż cebula będzie miękka pod koniec dodać ketchup lub koncentrat. Śledzie pokroić w paski, przełożyć cebulą i zostawić do wystygnięcia. Przekładać warstwowo.
Smacznego!!