

Śledzie w oliwie z pomidorami suszonymi



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	40 dkg
cebula	2 sztuki
suszone pomidory	1/2 słoiczka
sok z cytryny	1/3 szklanki
Bazylia suszona Prymat	3 szczypty
oregano	3 szczypty
oliwa	1/2 szklanki
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać oliwę z pomidorów z oliwą z oliwek . Dolać 2 łyżki soku z cytryny, bazylię, oregano, doprawić solą i pieprzem. Powtórnie wymieszać.

Śledzie pokroić w małe kawałki.

Ułożyć śledzie w miseczce, połączyć resztą soku z cytrynowego. Odstawić na 60 minut.

Obraną cebulę pokroić w półplasterki, sparzyć.

Układać w słoiku, śledzie , pokrojone pomidory, następnie cebulę. Ostatnią warstwą powinna być cebula.

Zalać oliwą z przyprawami.

Odstawić na 2-3 dni do lodówki.

SMACZNEGO!