

Śledzie Eli w majonezie



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
majonez tradycyjny	według uznania
ogórki konserwowe	6 sztuk
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziarenek
śledzie	1 (solone, płyty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymoczone śledzie pokroić w grubsze paski. Cebulę drobno posiekać. Ogórki pokroić w drobną kostkę. Do miski włożyć śledzie, dodać cebulę, ogórki, ziele angielskie, liście laurowe, majonez, doprawić pieprzem i dokładnie wymieszać. Śledzie włożyć do pojemnika z przykrywką lub słoika z zakrętką i wstawić do lodówki na 24 godziny, żeby wszystko się przegryzło. Smacznego!