

Śledzie w oleju



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	400 ml
cebula	2-3 sztuki
ocet	4 łyżki
śledzie	1 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe sprawić, wymoczyć w wodzie, oddzielić od ości, pokroić na niewielkie kawałki. Cebulę obrać, posiekać i skropić octem. W salaterce ułożyć śledzie, posypać cebulą, oprószyć pieprzem i polać olejem.

Tak przygotowane śledzie można także przechowywać w słoiczkach, z cebulą do 3 dni, bez cebuli do 7 dni.