

Śledzie w oleju z cebulą, miodem i cytryną



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Śledzie:

filety śledziowe	300 gramów
olej	0.5 szklanki
cebula	1 sztuka
miód płynny	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
skórka cytrynowa	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	2 sztuki
pieprz	3 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe wymoczyć w mleku lub wodzie (aż będą miały odpowiedni dla nas smak), a następnie po delikatnym osuszeniu pokroić na mniejsze kawałki.
Cebulę pokroić w piórka, natomiast olej wymieszać z miodem, pokruszonym liściem laurowym, ziele angielskim, sokiem oraz skórką z cytryny.
Wszystkie składniki należy połączyć.
Całość doprawić odrobiną pieprzu i wstawić do lodówki - najlepiej na całą noc, aby smaki "się przegryzły".