

## Śledzie w oleju z majerankiem



### JOASJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>cebula biała</b>               | 2 sztuki   |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>   | 4 łyżeczki |
| <b>Gorczyca biała cała Prymat</b> | 4 łyżeczki |
| <b>olej</b>                       | 1 szklanka |
| <b>matijasy</b>                   | 1 wiaderko |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć w wodzie. Pokroić na kawałeczki. Osobno poszatковать cebulę. W misce lub słoiku układać warstwy śledzi, cebuli a następnie majeranku i gorczycy. Robić tak aż do wyczerpania składników. Na koniec połączyć wszystko olejem i wstawić do lodówki na minimum 12 godzin. Po tym czasie składniki "przegryzą" się ze sobą a cebulka zmięknie