# zielone śledzie w occie



**DRAGONFLY**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **cebula biała** | 2 do smaku |
| **mąka** | do smaku |
| **oliwa** | do smaku |
| **Liść laurowy suszony Prymat** | do smaku |
| **Ziele angielskie mielone Prymat** | do smaku |
| **ocet 10 %** | do smaku |
| **śledzie** | 1 (zielone, tuszki) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszki śledzi przygotowujemy do smażenia; obtaczamy w mące wymieszanej z przyprawą do ryb i układamy na rozgrzanej patelni; smażymy z obu stron na rumiany kolor. W między czasie możemy przygotować sobie tradycyjną zalewę octową .

Kiedy już podsmażymy nasze tuszki na tym samym tłuszczu smażymy cebulkę drobno pokrojoną, aż zrobi się mięciutka :)

Śledzie układamy do wysokiego naczynia i układamy na nie cebulkę razem z tłuszczem z patelni. Całość zalewamy ciepłą zalewą octową i przykrywamy.

Najlepsze są po ok. 2 dniach kiedy już się \"przegryzą\"

SMACZNEGO !