Śledzie po wileńsku



NERO

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie	1 kg
cebula	1 kg
grzyby suszone	3 dag
korniszon	1 sztuka
wędzone szproty	2 szt
olej	1 łyżka
ketchup	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyc przez całą noc .Na oleju przysmażyc cebulę na biało . Namoczone i ugotowane grzyby posiekac i zmiksowac razem z korniszonem , szprotami , cebulą , pieprzem oraz ketchupem. Tak przygotowaną zaprawą zalac pokrojone w kostkę i obrane z ości filety śledziowe . Wszystko wymieszac , włożyc do słoików, ubic i przechowywac w chłodnym miejscu.