

Śledzie zielone w zalewie octowej



MICHAL9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	5 szt
woda	1 szklanka
olej	1 szklanka
ocet	1 szklanka
sól	1 łyżka
cukier	3 łyżki
śledzie	1 (zielone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wodę olej cukier i sól zagotować i dodać ocet. Cebulę pokroić w krążki dodać do zalewy przed śledziami i dodać ziele angielskie i liść laurowy. śledzie pokroić w kawałki 4-5cm dodać do zalewy i zagotować na wolnym ogniu ok 5 min.