

śledzie w oleju z cebulą



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matijasy	4 SZT
olej	3-4 LYZKI
cebula	2 SZT
sok z cytryny	1/2 SZT
cukier	1 LYZECZKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie przed przygotowaniem moczymy w wodzie. Dzielimy wzdłuż na połówki i każdą połówkę tnijemy na 3 kawałki. Cebulę drobno siekamy i mieszamy z sokiem z cytryny i cukrem. Śledzie układamy na półmisku obkładamy cebulą i polewamy olejem.