

Śledzie z cynamonem



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

matiasy	4 szt
cebula	2 szt
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
miód	2 łyżki
olej	1 łyżka
cynamon Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ie ok.2 godziny,osuszamy i kroimy w średniej grubości paski,cebule obieramy i kroimy w piórka.miód mieszamy z olejem,musztardą i przyprawami.do słoika wkładamy śledzie i cebule na przemian,polewamy sosaem.do lodówki na 1 godzinie