

aromatyczny śledź solony w oleju



MACIEJ16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
pieprz	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżeczka
starta gałka muskatołowa	1/2 łyżeczka
ząbek czosnku	2 sztuki
olej	1/2 szklanka
sok z jednej cytryny	1 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	1 pokruszony
Owoc jałowca cały Prymat	1 mielony
śledzie	3 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos z drobniutko posiekanego czosnku, oleju i soku z cytryny. Wymoczone śledzie odfiletować. Pokrojoną w plastry cebulę sparzyć wrzątkiem i osączyć na sicie. Układać warstwami śledzie i cebulę, przesypując wymieszanymi przyprawami. Zalać sosem, przykryć, wstawić do lodówki na 2-3 dni. Przed podaniem ułożyć śledzie na półmisku, przybrać świeżą, drobno posiekaną cebulą, paskami papryki i gałązkami pietruszki.