

# Śledź w pomidorach suszonych



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2513 Ocena: 18211



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Śledź solony matias 1 kg
- Pomidory suszone w zalewie 1 słoiczek 700 ml
- Sól do smaku
- Cebula biała 3 szt.

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Śledzie zalać zimną wodą i odstawić do następnego dnia. Cebulę obrać i pokroić w tasiemki, lekko posolić i również odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia. Następnie śledzie opłukać, osuszyć i układać w salaterce na przemian z cebulą, pomidorami suszonymi, polewając każdą warstwę olejem z pomidorów. Ostatnia warstwę dobrze posypać cebulą, przykryć i odstawić znowu do następnego dnia. SMACZNEGO.

## Twoje notatki do przepisu: