

# Śledzie Proboszcza



Autor: **Pieprzyczantazja**  
Przepisów: 253 Ocena: 4723

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1 słoiczek grzybów marynowanych
- 4-5 płatów śledziowych a'la matias
- 1 cebula
- natka pietruszki (nieduży pęczek)
- 1/4 szklanki oleju
- 5 łyżek octu (niekoniecznie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Matiasy moczyłam w zimnej wodzie ok. 3 godzin. Podmieniłam wodę w tym czasie dwukrotnie. Odsączyłam z wody i pokroiłam w kawałki 1,5 - 2 cm.



- 2 Grzybki pokroiłam w drobną kostkę, natkę posiekałam drobno a cebulę pokroiłam w piórka.
- 3 W misce wymieszałam olej i ocet, dodałam grzybki, cebulę i natkę. Dołożyłam śledzie, wszystko dokładnie wymieszałam i odstawiłam do lodówki na dobę. Po tym czasie śledzie już naszły smakami dodatków.
- 4 Notatki:
  - \* ocet nie jest konieczny, ponieważ grzybki są z marynaty octowej
  - \* miałam prawdziwki i podgrzybki marynowane, fajnie też smakowałyby te śledzie z

marynowanymi pieczarkami

\* miałam słoiczek grzybków 330 ml

\* jeśli nie lubimy chrupkiej cebuli można ją wcześniej sparzyć we wrzącej wodzie i koniecznie potem wystudzić

Twoje notatki do przepisu: