

Śledzie w czerwonej cebuli

Autor: **fafiatko**Przepisów: **711** Ocena: **14654**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- filety śledziowe ala matiasy ze słonej zalewy 5-6 sztuk
- cebula czerwona duża
- Pieprz
- Olej rzepakowy
- Woda

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie namoczyłam na noc w sporej misce z wodą.

Następnego dnia pokroiłam je i układałam warstwami w naczyniu, a każdą warstwę przełożyłam cebulą pokrojona w piórka i posypałam grubo zmielonym pieprzem. Całość zalałam olejem rzepakowym.

Czerwoną cebulę charakteryzuje delikatny i słodkawy smak, nie jest tak gryząca jak biała.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: