

Smazone śledzie

Autor: **Jagoda50**Przepisów: **210** Ocena: **14134**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- świeże śledzie (nie solone), 8 sztuk
- sól, pieprz, do smaku
- soda mielona papryka, 1 łyżeczka
- mąka, 2 łyżli
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 śledzie oczyścić, dokładnie umyc i osuszyć, posypać solą, pieprzem i papryką
- 2 na patelni rozgrzać olej, śledzie otoczyć w mące i smażyć na rumiano
- 3 podawać z ziemniakami z wody i surówką ze świeżej kapusty
- 4 świetnie smakuje na zimno, można też zrobić je w pomidorach jak i zamarynować

Twoje notatki do przepisu: