



przepisy.pl

Śledź letni z borowikami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 0.5 szklanek
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- ocet winny - 0.25 szklanek
- filety śledziowe - 4 sztuki
- borowiki oczyszczone - 300 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Borowiki i cebulę pokrój w kostkę. Czosnek posiekaj.
2. Wrzuć borowiki i cebulę na rozgrzaną oliwę. Podduś.
3. Pod koniec dodaj czosnek, a na samym końcu wlej ocet.
4. Zalewę dopraw solą i pieprzem, po czym ostudź i zalej filety śledziowe. Danie nadaje się do spożycia po 24 godzinach przechowywania w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl