



przepisy.pl

## Pikantne śledzie w ognistej zalewie



### Składniki:

- śledzie w oleju - 400 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- ser żółty - 60 gramów
- koperek - 0.5 pęczków

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju, następnie pokrój w większe kawałki.
2. Cebulkę oraz ogórka pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z ketchupem i miodem. Ser zetrzyj na tarce.
3. Śledzie ułóż na talerzy lub półmisku i polej przygotowanym pikantnym sosem. Następnie posyp startym serem. Podawaj udekorowane gałązkami koperku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)