



# Śledzie w oleju

przepisy.pl



## Składniki:

- cebule białe - 3 sztuki
- cebule czerwone - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 500 mililitrów
- liść laurowy - 3 sztuki
- filety śledziowe - 600 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 2 łyżki

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

30 minut 4 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Cebule kroimy w półplasterki i przelewamy wrzątkiem.
2. Śledzie kroimy w niewielkie kawałki.
3. W dużym słoju, lub innym podobnym naczyniu układamy na przemian warstwę cebuli i warstwę śledzi, przekładając je liśćmi laurowymi i doprawiając czosnkiem.
4. Dodajemy przyprawę Delikat zalewamy całość olejem. Odstawiamy na 24 godziny w chłodne miejsce.

---

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)