



przepisy.pl

Śledzie z cebulą w oliwie z oliwek



Składniki:

- śledzi solonych - 1.5 kilogramów
- cebuli - 90 dekagramów
- cytryna - 1 sztuka
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz - 1 szczypta

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

 90 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie wstawić do wody i moczyć conajmniej 3 godziny.
2. Cebule obieramy i kroimy w półtalarki a śledzie na mniejsze kawałki. W naczyniu w którym chcemy przygotować śledzie układamy z nich warstwę a następnie skrapiamy sokiem z wyciśniętej cytryny, dokładamy ziele angielskie, liść laurowy, pieprz i warstwę cebuli. Podlewamy odrobiną oliwy.
3. Ponawiamy warstwy aż do wyczerpania składników. Po ułożeniu wszystkiego podlewamy oliwą z oliwek, owijamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na minimum 12 godzin.

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