



Śledzie

przepisy.pl



Składniki:

- śledzie matias - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pieprz kolorowy - 2 łyżki
- sok z 1/2 cytryny - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledziki wyciągamy z zalewy (nie wylewamy zalewy), każdy kroimy na trzy równe części. Układamy w pojemniku. 2 cebule kroimy w półplasterki, sparzamy wrzątkiem, gdy wystygnie dokładamy ją do śledzi, dosypujemy garść pieprzu kolorowego i wciskamy sok z połowy cytryny.
2. Następnie wlewamy zalewę spod śledzi. Całość zamykamy i do lodówki niech się "przegryzie". Ja przygotowuję te śledzie dzień wcześniej i przez noc dochodzą sobie do siebie. Stają się aromatyczny, po prostu palce lizać

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