

---

# Śledzie marynowane z cytryną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3764 razy.

Przepis wigilijny.

\* 0,5 kg filetów śledziowych

\* 2 cytryny

\* sok z jednej cytryny

\* 1 szklanka oliwy

\* kilka ziarenek pieprzu

\* kilka ziarenek ziela angielskiego

\* cebula

\* Opłukać śledzie. Pokroić na kawałki.

\* Posiekać cebulę w kostkę.

\* Śledzie ułożyć w słoiku na przemian z plastrami obranej ze skóry cytryny i posiekanej cebuli.

\* Gdy słoje jest pełen dolać marynatę przyrządzoną z soku z cytryny, oliwy oraz pieprzu i ziela angielskiego.

\* Śledzie są dobre już następnego dnia. Podawać z plasterkami cytryny ze słoja.

Źródło: Telegazeta TVP2