
Śledzie siekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3205 razy.

30 dag solonych śledzi,

1 cebula(15 dag),

2 jajka,

1 cytryna,

1 łyżeczka oliwy,

pieprz,

Śledzie moczyć 3-4 godziny, a następnie oczyścić , zdjąć

skórę, odfiletować i drobno posiekać .

Cebulę obrać , bardzo drobno pokroić , wymieszać ze śledziami. Doprawić sokiem z cytryny, oliwą i pieprzem.

Jajka ugotować na twardo, obrać , pokroić na ć wiartki.

Śledzie przybrać częstkami jajek i plasterkami cytryny.

Podawać jako przystawkę.