

Śledź po flamandzku



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2232** Ocena: **13461**

 3-4 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- śledź 4 szt
- Cebula biała 2 szt
- Cebula czerwona 2 szt
- wino białe wytrawne 1/4 szklanki
- Cytryna
- oliwa 2 łyżki
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Cukier
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Wymoczone śledzie oczyścić, wypłukać, wyfiletować i ułożyć na półmisku. Cebule pokroić w plasterki, sparzyć wrzątkiem i obłożyć filety. Wino z ziele, liściem, pieprzem i cukrem (do smaku) zagotować i po ostudzeniu dodać sok z cytryny i oliwę. Zimną zalewą zalać śledzie.

Twoje notatki do przepisu: