

# Śledzie po szwedzku

Autor: **fariatko**Przepisów: **705** Ocena: **14533**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- śledzie ala matiasy ze słonej zalewy 6 szt
- olej, cebula, pieprz
- sos szwedzki:
- miód 2 łyżki, musztarda 2 łyżki, oliwa 100 ml, koperek 2 łyżki, pieprz i sól

## Sposób przygotowania:

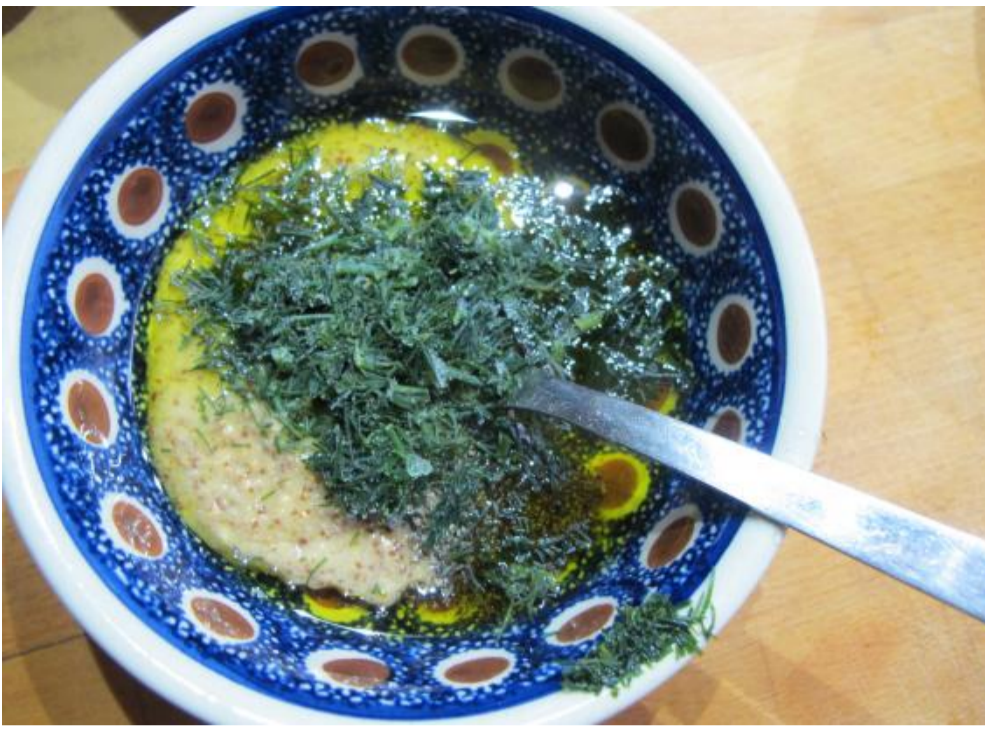
- 1 Śledzie namoczyłam w wodzie przez noc, a potem przełożyłam płaty cebulą, posypałam pieprzem i zalałam olejem.

<https://smaker.pl/przepis-sledzie-w-czerwonej-cebuli,168557,fariatko.html>



- 2 Zrobiłam sos szwedzki, wymieszałam miód, musztardę i oliwę z pieprzem, jeszcze trochę soli.

<https://smaker.pl/przepis-sos-szwedzki,158227,fariatko.html>



- 3 Proponuję polewać śledzie sosem przed podaniem, smakują wybornie. Osobiście nie przepadam, gdy śledzie są zbyt długo zamarynowane w słodkawym sosie, jak to Szwedzi lubią.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: