

śledzie prawie po grecku

Autor: **Buba**

Przepisów: 1 Ocena: 2



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- śledzie lekko solone (te z wiaderka), 3-4 szt
- cebula średniej wielkości, 1 szt
- seler mały - cały, 1 szt
- ketchup pikantny (mały słoiczek), 1 op.
- olej (oliwa), 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i seler obrać i pokroić w kostkę. Rozgrzać olej, wrzucić pokrojoną cebulę i seler. Seler ma być złocisty, cebulka lekko szklista.
- 2 Pokroić śledzie w dowolnej wielkości kawałki. Dodać do usmażonej cebuli z selerem - nie trzeba czekać aż wystygną! Zamieszać. Dodać ketchup. Nie doprawiać! Odstawić do wystygnięcia. Nie ma co próbować smaku dopóki nie wystygnie. Najlepsze są następnego dnia lub np. po 2 godz. w lodówce. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: