

śledziki gajowego

Autor: **gufusia64**

Przepisów: 1 Ocena: 19



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- płaty śledziowe matiasy, 70 dag
- cebula, 50 dag
- grzyby suszone, 10 dag
- olej do smażenia
- pieprz,sól-niewiele

Sposób przygotowania:

- 1 wymoczyć matiasy w mleku ok.1-2 godz.osuszyć ręcznikiem papierowym,pokroić w paski dowolnej wielkości jak kto lubi.
- 2 obraną cebulę pokroić cienko w piórka,zeszklić na oleju,uważając żeby się nie przypaliła.Dodać pokrojone w paseczki,ugotowane wcześniej i odcisnięte grzyby,doprawić lekko solą,pieprzem do smaku.
- 3 Przekładać śledzie naprzemian z cebulą z grzybami.Przygotować 2-3 dni wcześniej,żeby śledzie przeszły grzybami.

Twoje notatki do przepisu: