

Śledzik na raz



Sposób przygotowania

Cebulę i pokrojoną w kostkę paprykę podsmażyć na maśle do miękkości. Pod koniec dodać mieloną paprykę, sól, pieprz i posiekaną natkę. Przystudzić i wymieszać z filetami śledziowymi. Podawać na zimno.

Składniki

- 8 małych filetów śledziowych w zalewie octowej
- 2 siekane cebule
- 1 czerwona papryka
- 100 g masła
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- ½ pęczka natki pietruszki
- sól
- pieprz