

Wigilijne śledzie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonale na świąteczny stół

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- majtasy w zalewie octowej - 1 kg
- cebule - 7 szt.
- oliwa - 110 ml
- rodzynki - 5 dag
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. cebulę pokrój i zeszklij na oliwie. Dodaj koncentrat pomidorowy, trochę wody, pieprz, sól, i duś 5 minut. Dodaj rodzynki. W salaterce układaj kawałki majtasów, koncentrat z cebulą. Wstaw do lodówki na 2 dni.

Jak podawać?

jako przekąskę

