




Śledzie z warzywami w oleju

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 5 porcji

Składniki:

płatki śledziowe solone - 5 szt.

kukurydza konserwowa - 7 łyżka

papryka czerwona - 0.5 szt.

olej rzepakowy - 3/4 szklanka

por - 1/4 szt.

pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Robię co roku od lat. Plusem jest możliwość szybszego (na kilka dni przed świętami) przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie namoczyć w wodzie przez 30 minut. Odsączyć, pokroić w grubszą kostkę. Warzywa (paprykę i por) umyć i rozdrobnić, kukurydzę odsączyć z zalewy. Warzywa wymieszać, dodać pieprz ziołowy.

KROK 2: W naczyniu szklanym (u mnie słoik) umieszczać naprzemiennie warzywa i śledzie, każdą warstwę zalewać olejem. Odstawić do lodówki na co najmniej 3 dni.