

Kolorowe śledzie

data aktualizacji: 2020.05.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 50 dag matiasów w oleju
- 2 duże czerwone cebule
- 1 opakowanie suszonych śliwek
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała żółta papryka
- ½ szklanki orzechów włoskich
- ok. ½ szklanki oleju słonecznikowego

Sposób wykonania:

Matiasy wyjąć z oleju (oleju nie wylewamy) i pokroić w szerokie 3 cm paski. Czerwoną cebulę obrać i pokroić w kostkę. Suszone śliwki pokroić w kostkę (można je wcześniej zalać gorącą wodą i zostawić na kilka minut, potem osączyć i pokroić). Czerwoną i żółtą paprykę oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę. Orzechy włoskie pokroić.

Do miski przełożyć matiasy, czerwoną cebulę, suszone śliwki, czerwoną i żółtą paprykę oraz orzechy włoskie. Wlać olej, w którym były matiasy (olej z tacki) i olej słonecznikowy. Wszystko razem delikatnie wymieszać i włożyć do lodówki na 24 godziny lub dłużej.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/35540-kolorowe-sledzie>