

Sledzie z rusztu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- świeże śledzie - 50 dag
- sok z cytryny - 3 łyżka(i)
- oliwa - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Śledzie oczyścić, odfiletować, wypłukać. Skropić sokiem z cytryny, posolić, popieprzyć, posmarować oliwą. Ułożyć na ruszcie w gorącym piekarniku i piec 20 minut.

Jak podawać?

z pieczywem lub pieczonymi ziemniakami

