

# 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 przyrządzenia:

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

