czas przygotowania : 5 minut

paczka (300-500 g) filetów śledziowych w oleju, 1-2 cebule, oliwki, pieprz, 2 listki bobkowe, zioła prowansalskie, olej roślinny, może też być ząbek czosnku lub wymiennie świeża lub konserwowa papryka dla smakoszy, butelka piwa do popicia.

Śledzie pokroić na dowolne kawałki, dodać pokrojoną cebulę, całe oliwki, listki bobkowe, posypać pieprzem i - nie żałując - ziołami prowansalskimi. Wszystko to zalać olejem i zostawić w temperaturze pokojowej na 1-2 godziny, aby śledzie przesiąkły cebulą, po czym wstawić do lodówki. Spożywać schłodzone, koniecznie popijając piwem, inaczej po posiłku będziemy musieli wypić wiadro wody!.

wg Jana Kowalskiego - przepis z sieci