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**