
Śledzie marynowane I

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

3 śledzie

1/3 szklanki octu (10%)

4 łyżki cukru

2 cebule

marchew korzeń chrzanu

3 listki laurowe

10 ziaren pieprzu

kawałek korzenia imbiru

Oczyszczone i dobrze wymoczone śledzie sfiletować , usunąć kręgosłupy i ości, pokrajać na dość drobne kawałki. Chrzan marchew i cebulę obrać , opłukać i pokrajać w talarki. Szklankę wody zagotować z octem, przyprawami i cukrem. W słoiku ułożyć warstwami śledzie i jarzyny, zalać ostudzoną zaprawą. Odstawić na 24 godz. w chłodne miejsce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD