
Śledzie marynowane II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

3 duże śledzie
szklanka octu winnego
10 dag cukru
szklanka wody
10 ziaren pieprzu
10 goź dzików
listek laurowy
szczypta majeranku
sól

Śledzie oczyścić i wymoczyć, obrać ze skórki sfiletować, usunąć kręgosłupy i ości. Ocet zagotować z wodą, dodając cukier, szczyptę soli i wszystkie przyprawy. Włożyć filety śledziowe, pogotować przez ok. 5 min, wyjąć, pokrajać na kawałki o długości 3-4 cm przełożyć do słoja i zalać przestudzoną marynatą. Odstawić na 24 godz. w chłodne miejsce. Po tym czasie wyłożyć śledzie na półmisek, polać kwaśną śmietaną, posypać drobno posiekanym szczypiorkiem i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD