
Śledzie marynowane I

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1188 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