

---

# Śledzie marynowane I

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1133 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