Śledzie marynowane z cytryną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3972 razy.

Przepis wigilijny.

* 0,5 kg filetów śledziowych

* 2 cytryny

* sok z jednej cytryny

* 1 szklanka oliwy

* kilka ziarenek pieprzu

* kilka ziarenek ziela angielskiego

* cebula

* Opłukać śledzie. Pokroić na kawałki.

* Posiekać cebulę w kostkę.

* Śledzie ułożyć w słoiku na przemian z plastrami obranej ze skóry cytryny i posiekanej cebuli.

* Gdy słój jest pełen dolać marynatę przyrządzoną z soku z cytryny, oliwy oraz pieprzu i ziela angielskiego.

* Śledzie są dobre już następnego dnia. Podawać z plasterkami cytryny ze słoja.

Źródło: Telegazeta TVP2