
Śledzie w zaprawie korzennej

Dodano: 2000-08-11 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3738 razy.

Świetne śledzie wychodzą jeśli się je samemu zasoli. To znaczy trzeba kupić świeże, oprawic odpowiednio, zasypać dobrą "Przyprawą do pieńników" oraz odpowiednią ilością soli. Są dobre po paru tygodniach.

Kiedyś takie zrobiłam i były świetne ale bardzo pracochłonne. Po zasoleniu trzeba je odmyć z soli i zalać olejem na 2 do 3 dni trzymając w lodowce.

Alternatywa dla bardziej niecierpliwych (nieco gorsza w smaku) jest taka: trzeba kupić solone matiasy, ale koniecznie takie, które były zasolone bez wspomagania octem! odplukac z soli kilka razy (tak do smaku), odsaczyć dobrze, zasypać Przyprawą, przełożyć paroma krawkami cebuli i zalać olejem. Po dwóch dniach w lodowce są dobre zas po paru dniach (jeżeli dotrwają) są świetne.

Ważna jest jakość przyprawy, która nie powinna zawierać maki i być bardzo korzenna.

Smacznego

Beata

From: Beata Szafranek <bea@chemik.chem.univ.gda.pl>