
Śledziki dla całej rodziny

Dodano: 2005-02-09 14:14:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3207 razy.

2-3 tacki śledzi solonych

1 buteleczka śmietany(może być 18% jak i 30%)i tyle samo majonezu

3/4 słoika ogórków konserwowych

Zalewa:

1 szklanka octu

6 szklanek wody

6-8 ziarenek pieprzu

6-8 ziarenek ziela angielskiego

3-4 cebule (wielkośc w zależności jak kto lubi)

1-1 i 1/2 szkalnki cukru(brzmi bardzo słodko ale tak nie jest)

1-3 lisci laurowych

Wrzucamy do garnka wszystkie składniki na zalewę z tym że cebulę kroimy w piórka i zagotowujemy.Odstawiamy do wystygnięcia.W międzyczasie kroimy śledzia na paski i wrzucamy do zimnej zalewy.Wstawiamy wszystko do lodówki na 24 godziny.Po tym czasie odcedzamy śledzia, wybieramy pieprz,ziele i listek laurowy.Cebulę zostawiamy razem ze śledziem.Do śledzia dodajemy ogórki konserwowe pokrojone w kostkę.Wszystko mieszamy ze śmietaną i majonezem.
Bardzo pyszne, polecam, na pewno wszystkim będzie smakować .

Nadesłał: MS <>