
Śledzie w zaprawie korzennej 2

Dodano: 2006-10-16 20:54:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2503 razy.

1 kg solonych płatów śledziowych “Matias”
3 średnie cebule (najlepiej czerwone)
olej (lub oliwa z oliwek)
kawałek kłącza imbiru
oliwki i kapary - niekoniecznie

Przyprawy:

pieprz (najlepiej grubo mielony)
papryka ostra
kurkuma
gałka muszkatałowa
bazylia
oregano
rozmaryn
imbir

Śledzie moczyć w zimnej wodzie ok 6 godz (zmienić wodę 2x) Pokroić płaty na mniejsze części , odsączyć z wody.

Szklankę oleju podgrzać , dodać drobno pokrojone kłącze imbiru i kurkumę, chwilę podgrzewać aż olej zacznie puszcząć bąbelki, wyłączyć i odstawić do wystygnięcia.

Cebulę pokroić w plasterki (można sparzyć wrzątkiem , ale nie koniecznie), tak samo pokroić w plasterki oliwki.

W naczyniu układać kolejno warstwami:

- cebula
 - śledzie (posypywać śledzie przyprawami,plasterkami oliwek ,kaparami i polewać olejem z imbirem)
 - cebula
 - itd
 - zalać śledzie olejem tak aby przykrywał on lekko ostatnią warstwę. Naczynie przykryć i wstawić na dół lodówki.
- Najlepiej smakują na trzeci dzień.
Smacznego.

Nadesłał: Ptak <aptak@o2.pl>