
Śledź z rodzynkami

Dodano: 2007-01-02 10:35:45

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1825 razy.

700 gram śledź matyjas w zalewie solnej

100 gram rodzynków

1 marchew duża

2 cebule średnie

4 listki laurowe

6 ziarenek ziela angielskiego

$\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru

1 szklanka octu spirytusowego 10%

Śledzie moczymy w wodzie, co najmniej 2 godziny zmieniają wodę kilka razy

Przygotowanie zalewy:

Proporcję zalewy robimy 2/1, jeśli uważacie jest za silna zróbcie słabszą?

Wlewamy 2 szklanki wody do garnka - dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i zagotowujemy, gdy woda się zagotuje dodajemy posiekaną drobno w talarki cebulę i marchewkę, gotujemy aż cebula i marchewka będą miękkie następnie dodajemy 1 szklankę octu i rodzynki, cukier i jeszcze raz zagotujemy i odstawiamy do wystygnięcia.

Śledzie po wymoczeniu kroimy w mniejsze części i zalewamy zimną zalewą. Następnego dnia śledzie są gotowe do spożycia. Życzę smacznego

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>