
Sledzie świeże w oleju

Dodano: 2009-03-12 17:02:33

Język: Polski

Odwiedzono: 1602 razy.

1kg świeżych śledzi
ziela angielskie
pieprz
sol
cukier
ocet 5%
liśc laurowy
cebula

1 kg świeżych, wyczyszczonych śledzi posolic na 12 godz.

Przygotować zalewę: 1 l wody dodać kilkanaście ziaren pieprzu, ziela angielskiego, łyżeczka soli, duża łyżka cukru, 1 szklanka octu 5%, liść laurowy i zagotować. Dodać 2 szt (średniej wielkości) cebuli pokrojonej w polskieżyce do wrzasku (nie gotować) Zalewa ma być słodko-kwasna. Ostudzona zalewa zalać śledzie na 12 godz. Wyjąć śledzie z zalewy, ściągnąć skórkę i wyjąć kregosłopy. Pokroić na kawałki, dodać cebule i przyprawę z zalewy zalać olejem. Po 2 godz. można jeść.

Nadesłał: Jacek <jacek@maj.ca>