

---

# Sledzie swież e w oleju

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1550 razy.

1kg swieznych sledzi  
ziela angielskie  
pieprz  
sol  
cukier  
ocet 5%  
lisc laurowy  
cebula

1 kg swieznych, wyczyszczonych sledzi posolic na 12 godz.

Przygotowac zalewe: 1 l wody dodac kilkanascie ziaren pieprzu,ziela angielskiego, lyzeczka soli, duza lyzka cukru, 1 szklanka octu 5%, lisc laurowy &#8211; zagotowac. Dodac 2 szt (sredniej wielkosci) cebuli pokrojonej w polksiezyce do wrztku (nie gotowac) Zalewa ma byc slodko-kwasna. Ostudzona zalewa zalac sledzie na 12 godz. Wyjac sledzie z zalewy, sciagnac skorke i wyjac kregoslopy. Pokroic na kawalki, dodac cebule i przyprawy z zalewy zalac olejem. Po 2 godz. mozna jesc.

Nadesłtał: Jacek <jacek@maj.ca>