

---

# Sledzie w oleju marynowane w kwasie z kapusty kiszonej

Dodano: 2009-03-12 17:11:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1703 razy.

swierze sledzie  
cebulasol cukier  
papryka konserwowa  
ogorek konserwowy  
sok z kiszonej kapusty

Swieze sledzie wyczyszczone, odfiletowane moczyć przez 24-48 godz w kwasie z kiszonej kapusty. Wyjac kregoslopy i zdjac skory, dodac zmacerowana cebule( pokrojona w kostke posolic lub posypac cukrem i oddstawic na pol godz.), konserwowa papryke pokrojona w grubsze paski i ogorka konserwowanego. Zalac to wszystko olejem. Bardzo delikatne!

Przepisy ze sledzi "mojego" autorstwa sa przepisami ciotki Anki - w jej wykonaniu smakuja genialnie.

Nadesłal: Jacek <jacek@maj.ca>