TANIEGOTOWANIE.com

# Śledzie marynowane

**Kuchnia:** polska
**Czas przygotowania:** powyżej 90 min
**Danie dla:** 10 osób
**Stopień trudności:** 5/10

## Składniki:

- śledzie - 2 kg
- woda - 500 ml
- ocet - 125 ml
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- cebula - 6 szt.
- pieprz - 1 łyżeczka
- musztarda - 2 łyżki
- cytryna - 1 szt.
- olej

## Opis przygotowania:

Śledzie umyj, obierz i podziel na filety, a następnie ułóż w naczyniu i zalej wodą wymieszaną z octem, solą i cukrem. Naczynie szczelnie zamknij odstaw na dobę. W dużym naczyniu warstwami układaj posiekaną cebulę, śledzie oraz ziarenka pieprzu. Każdą warstwę śledzi smaruj cienko musztardą. Następnie wymieszaj olej z cytryną i zalej nią naczynie tak aby dotarła ona na spód. Słój przykryj i odstaw w chłodne miejsce na 2 dni.

**Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!**