

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 i 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!