

Śledź smażony marynowany w zalewie octowej



BEATAMM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet śledziowy	12 sztuk
cebula biała	3 sztuki
olej do smażenia	1 szklanka
ocet 10 %	1 szklanka
woda	3 szklanki
ziele angielskie	5 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
mąka pszenna	1/2 szklanki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
papryka czerwona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Śledzie przyprawić: solą, pieprzem, słodką papryką, obtoczyć w mące usmażyć na oleju na złoty kolor. Ostudzić. Cebule pokroić w plastry dodać ocet, wodę, liście laurowe, pieprz i ziele i gotować 5

Minut od chwili wrzenia. Ostudzić. Śledzie ułożyć w stoiku lub głębokiej misce i zalać śledzie, odstawić w chłodne miejsce na 12 godzin.