

Śledzie korzenne .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filety śledziowe

6 szt. (w oleju)

Marynata

cebula biała

1 szt. (pokrojona w kostkę)

Musztarda francuska Prymat

2 łyżki

miód

1 łyżeczka

sok z cytryny

2 łyżki

olej rzepakowy

200 ml

Liść laurowy suszony Prymat

1 szt.

Ziele angielskie całe Prymat

2 ziarna

Do smaku

Przyprawa do bruschetty i dań kuchni włoskiej Prymat

majeranek

Pieprz czarny mielony Prymat

Goździki całe Prymat

Cynamon mielony Prymat

Imbir mielony Prymat

Gorczyca biała cała Prymat

Kmin rzymski mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odsączyć z oleju oraz pokroić na drobniejsze kawałki. Wymieszać składniki marynaty i odstawić ją na chwilę.

Śledzie wymieszać z przygotowaną marynatą. Całość przykryć oraz odstawić do lodówki na 1-2 dni.