

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 2 łyżki

miód 1 łyżeczka

sok z cytryny 2 łyżki

olej rzepakowy 200 ml

liść laurowy 1 szt.

ziele angielskie całe 2 ziarna

Do smaku

Przyprawa do Bruschetty

majeranek

pieprz czarny mielony

goździki całe

cynamon mielony

imbir mielony

gorczyca biała cała

kmin rzymski mielony

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.