

Śledzie marynowane



TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	5 dkg
woda	65 dkg
cebula	85 dkg
ocet	6 dkg
sól	do smaku
cukier	do smaku
ziele angielskie	do smaku
śledzie	1 (w zalewie solnej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczyć przez 24 godziny po czym dobrze odcedzić. Zalać przygotowaną ze wszystkich składników przegotowaną marynatą po czym po przełożeniu do salatek razem z (marynatą) poleć jeszcze olejem.