

# Śledzie z cebulą w oleju z pestek winogron



## R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>filety śledziowe</b>	1 kilogram
<b>cebula</b>	1 kilogram
<b>olej z pestek winogron</b>	500 mililitrów
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuka
<b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	5 ziaren
<b>Ziele angielskie całe XXL</b>	5 sztuk
<b>nasiona gorczycy Prymat</b>	0.5 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczyłem kilka godzin , zmieniając 2-3 razy wodę, następnie osączyłem i pokroiłem na mniejsze kawałki.

Cebulę pokroiłem w dość grube piórka. Sparzyłem je wrzątkiem. Osączyłem.

Listki laurowe, pieprz, jałowiec, ziele angielskie i gorczycę włożyłem do moździerza i utarłem na miazgę.

W słoikach ułożyłem warstwami śledzie, cebulę, utarte przyprawy. Całość zalałem olejem. Słoiki wstawiłem do lodówki na co najmniej 24 godziny.