

Śledzie moje ulubione.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzi (płaty śledziowe solone)	2 kg
cebule	4 szt
wody przegotowanej i wystudzonej	1 szklanka
octu 10%	niepełna szklanka
pieprz	do smaku
olej	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć ok.1-2 godziny, wypłukać. Pokroić w paski lub nieco większe kawałki. Cebule skroić w półplasty i zeszklić na oleju (ja robię taką porządnie miękką cebulę-bo taką u mnie lubią domownicy), ostudzić. Wymieszać olej, ocet, wodę wsypać dużą szczyptę lub dwie pieprzu czarnego. Składniki zalewy wymieszać. Ułożyć śledzie przekładając cebulą (ja robię je w zamykanym wiaderczku) i zalać zalewą tak aby dobrze dostała się do samego spodu. Odstawić na noc i rano można zjadać. Smacznego.