Śledzie korzenne marynowane

ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety matiasy	60 dag
cebula	2 szt
ogórek kwaszony	10 dag
marchewka	1 szt
musztarda	3 łyżeczki
Ziele angielskie mielone Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
cukier	1 szczypta
sól	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ocet	2 2%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa: 2 szklanki octu 2-procentowego, ½ łyżeczki ziaren pieprzu czarnego Prymat, 2 listki laurowe Prymat, cukier, sól. Składniki zalewy połączyć, zagotować i przestudzić. Śledzie wymoczyć w gazowanej wodzie mineralnej 4-5 godz. Ogórek i marchewkę pokroić w słupki a cebulę w krążki. Filety śledziowe posmarować cienko z jednej strony musztardą, posypać mielonym zielem angielskim, na każdym ułożyć plaster cebuli po kawałku ogórka oraz marchewki, zwinąć w rulon i spiąć wykałaczką. Układać ciasno w słoju, zalać marynatą i odstawić w chłodne miejsce na 2-3 dni. Podawać jako przekąskę.