Śledź na ostro



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty śledziowe	5 szt
imbir świeży	50 g
cytryna	1 szt
papryczka chili	2 szt
ziele angielskie	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pieprz ziarnisty	5 szt
oliwa	1/3 l
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty moczyć tak długo, aż nie będą słone.
Pokroić je na kawałki.
Cebulę i cytrynę obrać i pokroić w półplasterki.
Papryczki bez pestek kroimy na małe kawałki, imbir na cieniutkie talarki.
Tak przygotowane składniki układamy warstwami (najlepiej w słoiku) dodając pieprz, ziele i liść laurowy.
Wszystko zalać oliwą tak aby nie zostały pęcherz powietrza.
Zakręcić słoik i odstawić śledzie do lodówki na 3-4 dni.