

Śledzie marynowane



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzi solonych lub lekko solonych filetów	1 kg
cebuli	20 dag
octu	1/2 szkl
cytryna	
cukru	10 dag
Liść laurowy suszony Prymat	
kilka ziaren pieprzu	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie oczyścić i pokroić na małe kawałki. Sparzoną cytrynę pokroić w plasterki. Obraną cebulę pokroić w krążki. Śledzie ułożyć w słoju, przekładając poszczególne warstwy cebulą i plasterkami cytryny. Do 500 ml wody wlać ocet, dodać cukier, liść laurowy oraz pieprz. Zagotować i ostudzić. Zalać śledzie i odstawić w ciepłym miejscu na kilka dni.