

śledzik marynowany inaczej



AGNIESZKA186



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetów solonych	1 kg
ogórków konserwowych	150 gram
cebuli	200 gram
mleka szklanka	500 ml
papryki konserwowej	200 gram
majeranku	2 łyżki
octu białego winnego	250 ml
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
ziela angielskiego	6 ziaren
pieprzu czarnego	10 ziaren
olej	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zaczynamy od przygotowania marynaty;wszystkie składniki mieszamy z 250ml wody i zagotowujemy sledzie moczymy 6-12 godzin ostatnie 2godziny w mleku odsaczamy kroimy w kilkucentymetrowe dzwonka i zalewamy w słoju ostudzoną marynatą słoję zakrecamy i wstawiamy do lodówki na co najmniej 12godzin.Ogorki kroimy w słupki lub polplasterki paprykę również.Wyjmujemy sledzie z marynaty odsaczamy.Ogorki paprykę majeranek oraz obrana i pokrojoną w cienkie talarki lub kostkę cebulę mieszamy i łączymy ze sledziami wkładamy znowu do słoja lub szklanej miski i zalewamy olejem tak żeby wszystkie składniki były przykryte dodatkowo słoję zakrecamy a miske przykrywamy i odstawiamy na kolejne 12 godzin do lodowki na deser polecam pomarańcze lub banana smacznego!