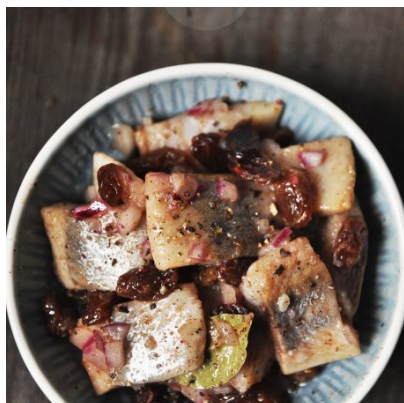


Śledzie korzenne



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety śledziowe	3 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
rodzynki	1 garść
olej rzepakowy	4 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki zalewamy letnią wodą, odstawiamy.

Śledzie moczymy godzinę w zimnej wodzie, co jakiś czas trzeba wodę wymieniać.

Następnie śledzie bardzo dokładnie osuszamy i kroimy w grubsze kawałki. Cebulę kroimy w drobną kostkę i przelewamy na sicie wrzątkiem.

Do oleju wsypujemy przyprawę, mieszamy. Do miski wrzucamy śledzie, odcedzone rodzynki, liść laurowy, cebulę, olej z przyprawą korzenną, wszystko dokładnie mieszamy.

Śledzie wkładamy do słoika i odstawiamy do lodówki. Przed podaniem można je jeszcze posypać świeżo mielonym pieprzem.