

Śledzie z cebulą w oleju z pestek winogron



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

filety śledziowe	1 kilogram
cebula	1 kilogram
olej z pestek winogron	500 mililitrów
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	5 ziaren
Ziele angielskie całe XXL	5 sztuk
nasiona gorczycy Prymat	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczyłem kilka godzin , zmieniając 2-3 razy wodę, następnie osączyłem i pokroiłem na mniejsze kawałki.

Cebulę pokroiłem w dość grube pórka. Sparzyłem je wrzątkiem. Osączyłem.

Listki laurowe, pieprz, jałowiec, ziele angielskie i gorczycę włożyłem do moździerza i utarłem na miazgę.

W słoikach ułożyłem warstwami śledzie, cebulę, utarte przyprawy. Całość zalałem olejem. Słoiki wstawiłem do lodówki na co najmniej 24 godziny.