Śledzie marynowane z marchewką



JOASJA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
cebula biała	2 sztuki
woda	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziarna gorczycy	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
ziele angielskie	5 ziarenek
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	20 ziarenek
ocet	3/4 szklanki
matijasy	1 wiaderko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie dokładnie wypłukać, pokroić na kawałki, odłożyć na bok.
Do garnka wlać wodę z octem, dodać cukier, pieprz, liście laurowe, gorczycę i zagotować. Do gorącej marynaty dodać pokrojoną na piórka cebulę oraz marchewkę pokrojoną na plasterki. Pozostawić do ostygnięcia,
Kiedy marynata ostygnie układać kawałeczki śledzi przekładane wyłowioną z marynaty cebulą i marchewką. Po ułożeniu wszystkich warstw zalać marynatą. Odstawić w zimne miejsce na 3 dni.