śledzie marynowane

MARTALOBOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	1 kg
ogórki konserwowe	150 g
cebula	200 g
mleko	500 ml
papryka konserwowa	200 g
majeranek	2 łyżki
olej	500 ml
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	6 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 szt
ocet	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:
ocet, liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu mieszamy z 250 ml wody i zagotowujemy.

Śledzie moczymy 6 h (ostatnie 2 h w mleku), odsączamy, kroimy w kilkucentymetrowe dzwonka i zalewamy w słoju ostudzona marynata. Słój zakręcamy i wstawiamy do lodówki na conajmniej 12 h.
Ogórki kroimy w słupki, papryke również. Wyjmujemy sledzie z marynaty, odsączamy. Ogórki, paprykę, majeranek, oraz obrana i pokrojona cebulę meszamy i łączymy ze sledziami. Wkłądamy znowu do słoja i zalewamy olejem tak, żeby wszystkie składniki były przykryte. Odstawiamy na kolejne 12 h do lodówki.