śledzie w zalewie



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet śledziowy	1 kg
musztarda	2 łyżki
cebula	
ocet	1 łyżka
cukier	3 łyżki
Zalewa:	3 szklanki
olej	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śledzie pokroić na dość sporą kostkę można je wcześniej pomoczyć ok. 1 godzinki w mleku. następnie (ja to robię w młynku) pieprz, ziele angielskie i liść laurowy rozetrzeć na proszek lub jak kto woli w kawałku i wymieszać z musztardą a następnie ze śledziami. składniki zalewy połączyć i zalać nimi śledzie na ok. 30 minut. cebulę zalać wrzątkiem z octem jabłkowym. przed podaniem śledzie posypać cebulką.