

Śledzie w oleju z cebulą



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 15 do 25 min

Danie dla: 10 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- śledź - 1/2 kg
- cebula - 3 szt.
- pieprz - 3-4 szt.
- ziele angielskie - 2-3 szt.
- listki laurowe
- olej
- gorczyca
- cytryna

Opis przygotowania:

Cebulę pokroić na drobną kostkę albo w drobne talarki, skropić octem lub cytryną. Na spód pojemnika układamy warstwę cebuli, liść laurowy, 2 / ziarenka ziela angielskiego, 3 / 4 ziarenka pieprzu. Na to kładziemy warstwę pokrojonego śledzia, kolejną warstwę cebuli z przyprawami itd. Na samym wierzchu musi znaleźć się cebula. Całość zalewamy olejem i lekko dociskamy palcami, aby usunąć pęcherzyki powietrza. Wstawiamy do lodówki. Zamiast ziaren gorzycy można użyć musztardy francuskiej.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!