



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Śledź świeży w zalewie

Śledzie w zalewie zostawić w chłodnym miejscu.

Liczba porcji: dwie

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- śledź, 1 dag
- cebula, 3 szt.
- mąka , 8 dag
- liście laurowe, 3 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- sok z cytryny, 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Śledzie oczyścić, sprawić, opłukać, osaczyć z wody, posolić. Następnie obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanej oliwie. Cebulę pokrajać w plastry i podsmażyć na pozostałym na patelni tłuszczu na złoty kolor, podlać wodą (pół szklanki) dodać sok z cytryny, liście laurowe, ziele, sól i cukier do smaku. Zagotować. Usmażone śledzie ułożyć w słoiku lub kamionce i zalać stygnącą zalewą. Śledzie najlepiej smakują podane następnego dnia, z pieczywem lub ziemniakami z wody, z surówką z papryki, pomidorów i jabłek.

