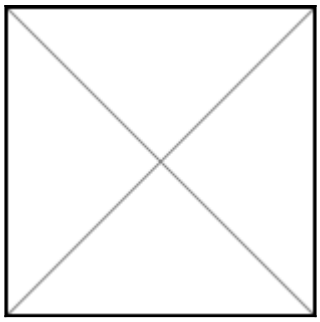

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Śledzie nie solone lub merlany w warzywach

Aż chce się jeść

Składniki:

- przecier pomidorowy, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 3 szt.
- liść bobkowy, 2 szt.
- cebula, 10 dag
- seler, 15 dag
- pietruszka, 10 dag
- olej, 10 dag
- śledź, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie sprawić, odciąć głowy i ogony, obciągnąć ze skóry, zdjąć filety, posolić. Warzywa umyć w wodzie, oczyścić, pokrajać w krążki, włożyć do rondelka, zalać odrobiną wody i częścią oleju; ugotować warzywa na wolnym ogniu razem z przyprawami, ostudzić. Przy końcu dodać pomidory, ocet i odrobinę cukru do smaku. Rozgrzać pozostały olej, osmażyć śledzie, ostudzić. Układać w słoiku warstwami śledzie i warzywa, skropić octem. Zalać olejem i przechowywać przez kilka dni w zimnym miejscu.