

Śledź w zalewie octowej



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **987** Ocena: **12096**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg śledzi świeżych niesolonych
- 4 szklanki wody
- 1 szklanka octu
- Sól
- 1 szk. cukru
- 4 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ziarna pieprzu
- Olej do smażenia
- 3 cebule
- Mąka do panierki

Sposób przygotowania:

1. Śledzie myjemy i usuwamy płetwy, solimy, obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron. Po usmażeniu ryby układamy w pojemniku z przykrywką.



2. Robimy zalewę, wlewamy do garnka wodę, ocet, wsypujemy cukier, dodajemy liść laurowy, pieprz oraz ziele angielskie, obrane i pokrojone w krążki cebulę i gotujemy 20 minut od zagotowania. Następnie studzimy zalewę i zalewamy nią śledzie, tak żeby były przykryte.



3. Odstawiamy w chłodne miejsce, śledzie mogą stać miesiąc a dobre są już na trzeci dzień.
4. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: