

# Śledzie w zalewie korzennej



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2601**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- Filet śledziowy solony - 500 g
- Cebula - 2 szt.
- Świeży imbir - 4 cm kawałek
- Tymianek - świeży - kilka gałązek
- Ocet - 100 ml
- Oliwa - 100 ml
- Woda - 600 ml
- Goździki - 8 szt.
- Anyż - 1 gwiazdka
- Ziele angielskie - 7 szt.
- Pieprz ziarnisty - 7 szt.
- Liść laurowy - 3 szt.
- Kolendra - nasiona - 1 łyżeczka
- Cynamon - 1/2 łyżeczki
- Cukier - 1 łyżka
- Sól - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie zalewamy zimną wodą i moczymy tak długo aż pozbędą się nadmiaru soli (1-2 godz. - wszystko zależy od naszego smaku). Cebulę kroimy w piórka, imbir obieramy i kroimy na cienkie plasterki. Zagotowujemy wodę, ocet, oliwę, cukier, imbir, goździki, anyż, ziele angielskie, pieprz, kolendrę, liście laurowe, cebulę, cynamon i sól. Następnie studzimy. Wymoczone śledzie kroimy na kawałki, układamy w słoiku przekładając gałązkami tymianku, zalewamy marynatą. Odstawiamy na 24 godz. do lodówki.

## Twoje notatki do przepisu: