

Śledzie w zalewie octowej.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **161** Ocena: **3917**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Filety śledziowe 400g
- Woda 300ml
- Ocet spirytusowy 100 ml
- cukier 5 łyżek do herbaty
- cebula 3 szt. średnie
- Ziele angielskie 7 szt.
- Listek laurowy 3 szt.
- Pieprz w ziarnach kilka szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Filety śledziowe należy wymoczyć w wodzie ok. 1 godzinę.
- 2 Przygotowanie zalewy.
Do garnka wlewamy wodę i ocet, wsypujemy cukier, cebulę i przyprawy.
Garnek stawiamy na gazie i całość musimy zagotować.
Zalewę należy wystudzić i zalać filety.
Pojemnik z filetami szczelnie zamknąć i włożyć do lodówki na minimum 1-2 dni.
Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: