Filety musztardowo - korzenne

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- filety śledziowe - 10 szt.
- przyprawa korzenna - 2 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- musztarda - 3 łyżka
- cukier - 1,5 - 2 łyżka
- olej według potrzeby -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety śledziowe wymoczyć w mleku około 30 - 40 minut (w zależności jak mocno są słone),
Może być tak że w ogóle nie będzie trzeba moczyć.
Następnie wyjąc i osaczyć , pokroić na mniejsze kawałki.
Cebule obrać i pokroić w piórka a następnie sparzyć gorącą wodą i ułożyć na dnie słoika.
Musztardę połączyć z olejem , dodać cukier oraz przyprawę korzenną i dokładnie wymieszać.
Pokrojone śledzie ułożyć ciasno w słoiku , a następnie zalać zalewą musztardowo - korzenną z olejem. Zakręcić słoik i zostawiamy na noc w chłodnym miejscu aby śledzie się przegryzły.
Śledzie zalać tak aby były przykryte olejem.