# Filety śledziowe w zalewie

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- filety śledziowe - 1/2 kg
- cebula - 2 szt.
- cukier - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- marchewka - 1
- Zalewa: -
- woda - 1 i 1/2 szklanka
- ocet 10 % - 50 ml
- cukier - 1/2 łyżeczka
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie całe - 4 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 10 szt.

## Dodatkowe info:

Filety śledziowe w zalewie z octem i cebulą są łatwe do przygotowania i bardzo smaczne.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Filety włożyć do wody i moczyć przez 2-3 godziny, pokroić na kawałki.

*KROK 2:* Obraną marchewkę i cebulę pokroić, włożyć do wrzącej wody, wsypać 1 łyżeczkę cukru, zagotować i pozostawić na 1-2 minuty. Następnie osączyć, ostudzić.

*KROK 3:* Wodę z octem, pieprzem, angielskim zielem i liściem laurowym zagotować, oziębić. Do zimnej zalewy wlać oliwę, wymieszać.

*KROK 4:* Przygotowane śledzie wymieszać z cebulą i zalewą, przełożyć do słoika, pozostawić na 1-2 doby.