Śledź z selerem naciowym i czerwonym pieprzem w oleju arganowym

foodcooklove.pl

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filetów śledziowych a'la matjas w oleju - 200 g
- cebula - 1 szt.
- selera naciowego - 2 szt.
- jabłko - 1 szt.
- świeżego koperku - 1/2 pęk
- czerwonego pieprzu - 2 łyżka
- cukru - szczypta
- soli - szczypta
- olej arganowy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy w cienkie półksiężyce, zalewamy wrzątkiem. Po 2 minutach, odcedzamy i zalewamy zimną wodą znów na 2 minuty. Odsączamy z nadmiaru wody, posypujemy szczyptą soli i cukru. Suszone pomidory kroimy w paski., czosnek w cienki krążki.

Śledzie kroimy na małe kawałki, zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na 30 minut. Po tym czasie przekładamy na durszlak i osuszamy.

Seler naciowy kroimy w krążki, jabłko obieramy i kroimy w małą kostkę, koperek drobno kroimy.

W słoiku układamy śledzie, następnie cebulę, jabłko, seler naciowy, koperek i czerwony pieprz

i tak aż do wyczerpania składników. Całość zalewamy olejem arganowym. Tak przygotowane śledzie odstawiamy do lodówki minimum na 24h.