Śledzie dobrze przyprawione

My Chcemy Jeść

Polecane na:

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filety śledziowe a'la Matjas - 400 g
- biała cebula - 2 szt.
- szczypiorek - 1 pęk
- rozgniecione ziele angielskie - 5 szt.
- cynamon - 1 łyżeczka
- świeżo mielony kolorowy pieprz - do smaku
- oliwa z oliwek - 1/2 szklanka
- biały ocet balsamiczny - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie odsączmy z zalewy. Następnie kroimy na kawałki szerokości ok. 0,7 - 1 cm.

KROK 2: Dwie cebule i pęczek szczypiorku kroimy bardzo drobno i mieszamy razem w misce. W małej misce robimy mieszankę przypraw - ziele angielskie, świeżo mielony kolorowy pieprz, cynamon.

KROK 3: Na dnie słoika za pomocą łyżki nakładamy mix cebuli i szczypiorku. Następnie nakładamy kilka kawałków śledzi, przysypujemy mieszanką przypraw oraz cebulą i szczypiorkiem. W ten sposób układamy piętra w słoiku.

KROK 4: W większej szklance mieszamy oliwę z octem balsamicznym i delikatnie zalewamy śledzie w słoiku. W ten sposób śledzie można przyrządzić dwa dni wcześniej. Powinny stać w lodówce, ale od czasu do czasu warto porządnie potrząsnąć słoikiem.