Śledzie w majonezowym sosie

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- woda zimna na zalewę - 3 szklanka
- ocet na zalewę - 1 szklanka
- cukier do zalewy - 4 łyżka
- sól do zalewy - 2 łyżka
- gorczyca do zalewy - 1 łyżeczka
- pieprz mielony do zalewy - 1/2 łyżeczka
- ziele angielskie do zalewy - 3 -4 szt.
- goździki do zalewy - 3 szt.
- Filety śledziowe - 1 kg
- cebula - 2 szt.
- ogórki kiszone - 3 szt.
- majonez na sos - 1 słoik
- śmietana 18 % - 1 szklanka
- pieprz mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników ugotować zalewę .
Zielone filety śledziowe oczyścić, opłukać a następnie osuszyć. Włożyć do ugotowanej wystudzonej zalewy na 48 godzin.
Po tym czasie wyjąc odsączyć na sicie (można ściągnąć skórkę ale nie trzeba) i pokroić na mniejsze kawałki. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę. Ogórki kiszone również pokroić w kostkę.
W salaterce przekładać na przemian począwszy od śledzi ,cebule i ogórek i tak do wyczerpania składników.
Ja zrobiłam jedne przełożone tylko samą cebulą a drugie cebulą i ogórkiem konserwowym.