




Śledzie w oleju lnianym z piklowaną czerwoną cebulą i posypką z piernika

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

śledzie filet - - kilka
cebule - 3 szt.
olej lniany - 50-100 ml
ocet winny - 100 ml
woda - 200 ml
cukier trzcinowy - 50 g

pieprz ziarna - 10 szt.
sok z cytryny - 1 łyżeczka
kapary - 2 łyżeczka
piernik lub pierniczek - 1 szt.
koper - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie namoczyć w wodzie, aby pozbyć się nadmiaru soli, następnie pokroić na kawałki. Przygotować zalewę do piklowania cebuli: wodę, ocet, cukier, pieprz i sok z cytryny zagotować i lekko przestudzić. Cebulę pokroić w piórka, umieścić w słoiku i zalać ciepłą zalewą. Odstawić najlepiej na dobę. Kawałki śledzia położyć na półmisku potem rozłożyć piklowaną cebulę, kapary i polać olejem lnianym. Odstawić pod przykryciem do lodówki na co najmniej 24 godziny przed podaniem. W dniu degustacji rozłożyć na półmisku, posypać koprem, a następnie piernikiem zmielonym z malakserze.