Śledzie w oleju orzechowym

dorotaR

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- filety śledzi - 500 g
- cebula - 4 szt.
- cytryna - 0,5 szt.
- olej z orzechów włoskich bio - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Klasyczne, pyszne śledzie z cebulka w oleju mogą być jeszcze lepsze jeśli użyjemy dobrego, tłoczone na zimno oleju z orzechów włoskich.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jeśli używamy śledzi solonych - filety należy namoczyć w wodzie na co najmniej 3 godziny (w trakcie wymieniając wodę).
Jeśli używamy filetów z oleju nie trzeba tego robić.

KROK 2: Cebulę obieramy, kroimy w kostkę - możemy sparzyć ja wrzątkiem by była mniej ciężkostrawna. Cebulę polewamy wyciśniętym sokiem z cytryny.

KROK 3: Śledzie kroimy w kawałki.
W słoiku układamy naprzemiennie kawałki śledzia i cebulę, zalewamy olejem.
Tak przygotowane śledzie zostawiamy na 48 godzin by się przegryzły.
Najlepsze po 5 dniach w lodówce - warto przygotować wcześniej!