Śledzie z estragonem w oleju lnianym

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- płaty śledziowe - 2 szt.
- estragon suszony - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- pieprz mielony - szczypta
- olej lniany tłoczny na zimno - 50-80 ml
- cebula mała - 1 szt.

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania nie jest doliczony czas moczenia śledzi. Ja z reguły moczę większą ilość śledzi i robię kilka rodzajów śledzi, ale w małych ilościach. Śledzie w oleju lnianym z ziołami są pyszne i aromatyczne, a olej później można zjeść po prostu maczając w nim chleb (olej pachnie ziołowo z domieszką śledzia i dobrze smakuje).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płaty śledziowe wymoczyć 2-3 godziny, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
W miseczce wymieszać zioła i pieprz, włożyć pokrojone śledzie i wymieszać razem, tak aby śledzie obkleiły się ziołami.
Cebulę pokroić w drobną kostkę i przelać wrzątkiem na sicie, ostudzić.

KROK 2: Układać ciasno w słoiku warstwami, cebula, ziołowe śledzie, cebula.
Zalać dobrym olejem lnianym, słoik zakręcić i schować do lodówki na co najmniej 2-3 dni, aby smaki się przegryzły.
Podawać z pysznym domowym chlebem.