Śledziki

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Solone filety śledziowe w oleju (tacka) - 250 g
- Cebula czosnkowa (duża) - 2 szt.
- Marchewka - trochę
- Marynata octowa do śledzi - 2 szklanka
- Olej rzepakowy - 1 szklanka
- Marynowana papryczka chili - do smaku
- Korzenna przyprawa do śledzi - do smaku
- Sól - do smaku
- seler - trochę

Dodatkowe info:

Pyszne marynowane śledzie krojone na niewielkie kawałki, zalane olejem z dodatkiem chili, dużej ilości zeszklonej cebuli i przypraw korzennych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować zalewę octową wg własnego smaku, ostudzić i zalać nią filety solonych śledzi. Odstawić na kilka dni do lodówki, do zmacerowania.

Cebulę pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię z zimnym olejem, dodać do smaku nieco pokrojonej marchewki i selera, chili oraz przyprawę korzenną do śledzi.

Jarzyny lekko posolić i zeszklić, po czym podlać niewielką ilością wody i poddusić 2-3 minuty. Pozostawić do ostygnięcia.

Śledzie odsączyć z marynaty, pokroić

w niewielkie kawałki na jeden kęs i włożyć do miski. Dodać przestudzoną cebulę oraz posiekaną drobniutko papryczkę chili i dokładnie wymieszać.

Śledziki przełożyć do słoika, zakręcić i odstawić do lodówki na 1-2 dni przed podaniem.