

Śledź w oleju

Pierwszy przepis na śledzia, nie może być inny niż nasz tradycyjny, ulubiony śledź w oleju. Wiem, dla doświadczonych kucharzy ten przepis to żadna trudność, ale naprawdę są i tacy którzy śledzia w oleju jedzą tylko u cioci na imieninach a sami nie mają pojęcia jak połączyć te dwa składniki :-).

Potrzebujemy:

4 płaty śledzi

4 małe cebule

Olej, pieprz świeżo zmielony, 2 ziarenka ziela angielskiego

Śledzie moczymy w zimnej wodzie, wystarczy godzinkę. Cebulę kroimy w kostkę, następnie należy sparzyć ją wrzątkiem. Wrzucamy na sito i przelewamy gorącą wodą, czekamy jak ostygnie. Śledzia kroimy w paseczki. Układamy w słoiku na przemienne: cebula, śledź, świeżo zmielony pieprz, rozdrobnione w móżdżerku ziele, ostatnia warstwa to też musi być cebula.



Całość zalewamy olejem. Na konsumpcję musimy poczekać min. 24 h.

