

Opiekany śledź solony w zalewie



Autor: **juti10**
Przepisów: 27 Ocena: 467

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- śledź solony, 10 płatów
- mleko, do namoczenia śledzi
- cebula, 8 szt.
- jajko, 2 szt.
- mąka, do panierki
- Bułka tarta, do panierki
- olej, do smażenia
- ZALEWA
- woda, 3 szklanki
- ocet, 1/2 szklanki
- cukier, 3/4 szklanki
- ziele angielskie, 3-4 szt.
- pieprz czarny cały, 3-4 szt
- liść laurowy, 2-3 listki

Sposób przygotowania:

- 1 śledzie namoczyć w mleku (ja wole w mleku gdyż śledź lepiej smakuje i jest bielszy)około 30 minut ,później odcedzić .
- 2 Cebulę pokroić i zeszklić na małej ilości tłuszczu pod przykryciem ostudzić.
- 3 śledzie pokroić obtoczyć w mące,jajku i bułce następnie obsmażyć odsączyć na ręczniku papierowym.
- 4 Składniki zalewy zagotować wystudzić zalewa musi być zimna .
- 5 W naczyniu układamy kolejno zeszkłona cebulę śledzie na zmianę następnie zalewamy zalewą odstawimy na dzień do lodówki i już na następny dzień mamy pyszne śledziki .

Twoje notatki do przepisu: