

# Śledź w zalewie octowej

Autor: **Madohora**Przepisów: **54** Ocena: **140**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 4 opakowania śledzi
- 1 l mleka
- 2 marchewki
- 4 małe słoiczki pieczarek
- 2 kiszone ogórki
- 2 małe cebule
- ocet, oliwa
- liść laurowy
- sól, pieprz
- Ziele angielskie
- gliniany garnek

## Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie przepłukać dobrze zimną wodą. Przełożyć do miski, zalać mlekiem i zostawić na noc. Rano mleko wylać. Jeszcze raz przepłukać ryby i pokroić na bardzo małe cząstki.
- 2 Cebulę sparzyć. Pokroić w jak najmniejsze piórka, surową marchewkę kroimy w plasterki, ogórek w drobną kostkę, pieczarki na mniejsze cząstki.
- 3 Ocet zagotujemy z wodą, dodajemy ziele angielskie, sól (jeżeli jest taka potrzeba), pieprz, ziele angielskie oraz liście laurowe. Odstawiamy do wystygnięcia. Do zimnego octu dodajemy oliwę. Dokładnie mieszamy.
- 4 Do glinianego garnka warstwami przekładamy: na dół śledzie, cebulkę, pieczarki, ogórki i marchewkę. Przekładamy aż do wyczerpania składników. Następnie zalewamy octem z oliwą. Odstawiamy co najmniej na 4-5 dni w chłodne miejsce.

## Twoje notatki do przepisu: