


Śledzie po gizycku - na imprezę



Autor: **Kate85**
Przepisów: **135** Ocena: **3952**

   
3-4 os. > 60 min łatwe przystępne

Składniki:

- 1 wiaderczko filetów śledziowych a'la Matijas
- 1 duża cebula sałatkowa, pokrojona w kostkę lub piórka
- marynowana papryka, w pokrojona w kostkę *
- mleko do moczenia śledzi
- 1 szklanka oleju
- 1/2 szklanki keczupu (łagodnego bądź ostrego, jak lubicie)
- 1/2 szklanki octu *
- 1 łyżeczka ziół włoskich
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 * Octu można dolać mniej, a później ewentualnie jeszcze dolać - próbujcie jaki smak Wam najbardziej odpowiada.
Nie podałam ilości papryki marynowanej, u mnie tak "na oko", ok. pół szklanki może 3/4.
Śledzie te możecie także przygotować bez papryki.

Możecie użyć takich ziół, jakie lubicie. Na pewno świetna będzie bazylia, oregano, nawet tymianek.

- 2 Filety wyjmujemy z solanki, zalewamy zimną wodą i odstawiamy na dwie godziny - w tym czasie raz wymieniamy wodę.
- 3 Następnie filety wyjmujemy z wody i zalewamy mlekiem - odstawiamy na 1 godzinę.
- 4 Pokrojoną cebulę zalewamy olejem z cukrem (około 1 łyżeczka) - odstawiamy na około 15 minut.
- 5 Keczup łączymy z octem i papryką pokrojoną w kostkę lub w paseczki papryką marynowaną - dodajemy do cebuli, wsypujemy zioła i mieszamy.

Osączone z mleka filety zanurzamy w masie pomidorowej z cebulką i papryką, wyjmujemy i kroimy wzdłuż w cienkie paski. Paski zawijamy w koreczki, w każdy wbijamy wykałaczkę. Gotowe układamy na desce.

- 6 Masę pomidorową przelewamy do słoja, wkładamy koreczki, słoik zakręcamy i delikatnie nim

potrzęsamy, aby wymieszać śledzie z marynatą. Tak przygotowane koreczki wkładamy do lodówki nawet na kilka godzin.

Przed podaniem wyjmujemy wykałaczki z koreczków. Koreczki układamy na udekorowanym zieleniną półmisku, polewamy pozostałą pastą pomidorowo-paprykową i serwujemy.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: