

Śledzie po warmińsku

Autor: **figg**Przepisów: **57** Ocena: **1652**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Płaty śledziowe solone 50dag
- Cebula 1 szt duża
- Majonez 4 - 6 łyżek
- Ocet 10% 5 łyżek
- Cukier 3dag
- Liście laurowe 4szt, ziele angielskie, gorczyca 1 łyżka, pieprz
- Woda 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie musimy najpierw wymoczyć około 2 - 3 godzin w zależności jak bardzo są słone. Wodę z octem cukrem, gorczycą, liśćmi laurowymi i kilkoma kulkami ziela angielskiego zagotowujemy i studzimy. Cebule kroimy w kostkę.
- 2 Wymoczone śledzie kroimy na mniejsze kawałki, układamy w misce warstwami: śledzie, posypujemy pieprzem i cebulą a następnie dwie łyżki majonezu który rozsmarowujemy. Następna warstwa śledzi, pieprz cebula i majonez. Mnie wyszły dwie warstwy więc użyłam tylko 4 łyżki majonezu. Na koniec całość zalewamy wystudzoną zalewą octową. Zamykamy miskę i wkładamy do lodówki. Na drugi dzień należy je przemieszać. Najlepsze są po dwóch dniach leżakowania i mieszania:-))

Twoje notatki do przepisu: