

# super sledzie



Autor: **nula**  
Przepisów: 2 Ocena: 85

 3-4 os.  30 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- świeże sledzie, 5 szt
- cebula, 2 szt
- ocet, 1 szkl
- cukier, 1 łyżka
- sol, 1 łyżka
- liść laurowy, ziele angielskie, pieprz
- pół szklanki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Sledzie mają być świeże, tzn. nie solone, nie mrożone, po prostu takie prosto z morza. Czyszcimy je bardzo dokładnie. Przygotowujemy zalewę: 1 szkl octu, 2 szkl. wody, łyżka soli, łyżka cukru, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz mieszamy i zagotowujemy. Po zagotowaniu czekamy, aż ZUPELNICIE ostygnie. Zalewa ma być zimna. Zalewamy sledzie, przykrywamy i czekamy 2 dni. Po tym czasie odlewamy zalewę i rozkrawajac grzbiety ryb, wyciągamy szkielet i zdejmujemy skórkę. Tak przygotowane filety przekrajamy na pół i układamy w misce. skropić octem i lekko poprószyć pieprzem. Cebule skroić na drobna kostkę i przykryć nią sledziki, popieprzyć lekko i zalać wszystko pół szklanki oleju. Odczekać godzinę i podawać. PRZEPYSZNE :D

## Twoje notatki do przepisu: