

Śledzie w zalewie octowej

Składniki:

600 g śledzi

2 średnie cebule

400 ml octu

Olej rzepakowy



Wykonanie:

Śledzie wyciągamy z wiaderka i moczymy. Wiaderko plastikowe zostawiamy, bo będzie nam jeszcze potrzebne. Śledzie moczymy w zimnej wodzie 2 godz., a co 30 min zmieniamy wodę. Sprawdzamy czy śledzie nie są słone, próbując kawałeczek i w razie potrzeby przedłużamy moczenie. Śledzie kroimy na kawałki na około 4 cm. Teraz użyjemy naszego wiaderka po śledziach lub jeżeli kupiliśmy luzem wkładamy do słoika. Śledzie układamy warstwowo: śledzie, pokrojona cebula (w kostkę lub w pół plasterki), polewamy dwoma łyżkami oleju oraz trzema łyżkami octu. Powtarzamy czynność, aż do wyczerpania składników. Na sam koniec, gdy mamy ułożone wszystkie warstwy, dolewamy ocet, tak żeby przykrył wszystkie składniki i zamykamy wiaderko lub zakręcamy słoik. Śledziki muszą się marynować w zalewie około 5 dni. Smacznego! Jeżeli ktoś nie lubi za dużo octu w potrawie, to zmieniamy proporcje 3 łyżki oleju na 3 łyżki octu.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

