

Śledzie w oleju Inianym

Co kupić?

- 500g filetów śledziowych
- 100ml oleju Inianego
- 2 cebule
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka octu z białego wina
- 3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 6 ziaren czarnego pieprzu
- 1 goździk
- sól

Jak przygotować?

1. Kilka dni przed planowanym podaniem przygotuj rybę: śledzie mocz w zimnej wodzie przez mniej więcej 3–4 godziny.
2. Następnie dokładnie je opłucz, osusz i pokrój na kawałki (1 filet na 3–4 kawałki).
3. Cebulę obierz, pokrój w piórka, posyp solą, zalej octem i sokiem z cytryny, odstaw na pół godziny.
4. W słoiku układaj naprzemiennie śledzie, cebulę i przyprawy. Całość zalej olejem i szczelnie zakręć. Schowaj do lodówki. Najlepsze śledzie są po mniej więcej 4–5 dniach.