Śledzie w occie

Co kupić?

500g	płatów śledziowych (solonych, najlepiej matjasów)
4	duże średnie cebule
	Zalewa
1l	wody
1	łyżka cukru
100ml	octu
3	liście laurowe
6	ziaren ziela angielskiego
8	ziaren czarnego pieprzu

Jak przygotować?

1. Śledzie zalej zimna wodą i mocz około 3 godziny, odcedź.
2. Składniki zalewy umieść w garnku, zagotuj i całkowicie ostudź.
3. Cebule pokrój w piórka, w garnku zagotuj wodę z łyżką cukru. Do wody wrzuć cebulę, po minucie odcedź.
4. W słoikach układaj naprzemiennie śledzie i cebulę, dodaj zalewę.
5. Zamknij i odstaw na minimum 24 godziny do lodówki.