

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 zimną 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.