śledzie w oleju

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczne

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- śledzuie -

Etapy przyrządzania:

1.

Możemy podać śledzie prosto z tacki -
jest takich propozycji w naszych sklepach niemało.

Ale możemy kupić śledzie, które wymagają trochę pracy -
wierzcie mi, że warto. Polecam śledzie z kubełka, albo z beczki.

Takie śledzie najpierw trzeba wymoczyć w wodzie - przez pół godziny.

Potem zlać tę wodę i przez co najmniej trzy godziny moczyć w wodzie
ze znaczną ilością octu (woda ma być wyraźnie kwaśna).

Po wyjęciu śledzi z zalewy i obsuszeniu ich, możemy popuścić
wodze fantazji i obsypać dzwonka na przykład mieloną papryką,
lub delikatną ilością mielonych goździków.

Można też zastosować curry, albo suszoną natkę.

Ja obsypuję też śledzie maleńkimi ilościami mielonego imbiru,
czy cynamonu - krótko mówiąc można z przyprawami fantazjować do woli,
ale nigdy nie przesadzać, bo zbyt wiele ziół może zabić smak potrawy.

Dzwonka śledzi, wymoczone i obsypane ziółkami według kroimy na kwadraciki,
pakujemy do słoja i zalewamy oliwką. Za kilka godzin można podawać na stół,
koniecznie z dodatkiem cebuli pokrojonej w drobną kosteczkę.