

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 22:07 -

Były prośby o śledzie. Proszę bardzo, poniżej 1000 i jedna potrawa ze śledzia :)))

Wszystkie przepisy dostałam od Basi Nalepy ze Szwecji. W ogóle nie myślałam, że ze śledzi takie cuda można robić.....

1 decylitr = 1 dl = 0,5 szklanki (mniej więcej)

(Brantevik to jest taka osada nad Morzem Bałtyckim, na Österlen, nasi znajomi tam mieszkają)

1 kg filetów śledziowych

ZALEWA : 6 dl wody, 1 dl octu (24%), 2 łyżki soli,

MIESZANKA : 5 dl cukru, 40 zmiażdżonych ziaren pieprzu, 2 duże, poszatkowane cebule- zwykłe, 2 duże, poszatkowane cebule czerwone, 1-2 łyżki pieprzu cytrynowego, 2 liście bobkowe, 1 duża wiązka poszatkowanego kopru

Włożyć filety do zalewy na noc w lodowce. Wyjąć, osuszyć. Wymieszać ingrediencje do mieszanki. Wkładać filety na przemian z mieszanką do słoika. Zostawić na kilka dni w lodowce.