



przepisy.pl

Śledzie marynowane w oleju i ziołach



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- śledzie - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- listek laurowy - 1 sztuka
- gałka muszatołowa - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- olej - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- majeranek - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta
- jagody jałowca - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Śledzie namoczyć na noc, obrać ze skóry, oczyścić z ości.
2. Listek laurowy pokruszyć, wymieszać z pieprzem, majerankiem, papryką, jałowcem i gałką muszatołową.
3. Cebule obrać. Jedną pokroić w plastry, drugą posiekać i zeszklić na łyżce oleju.
4. Cytrynę sparzyć, zetrzeć skórkę, wycisnąć sok. Czosnek obrać, posiekać, rozetrzeć z 1/2 łyżeczką soli.
5. Olej wymieszać z czosnkiem, sokiem i skórką z cytryny, dodać przesmażoną cebulę. Śledzie i świeżą cebulę ułożyć w naczyniu, przesypując przyprawami, zalać olejem. Przykryć, odstawić na 2-3 dni w chłodne miejsce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl