



przepisy.pl

## Śledź z octem po bałtycku



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- świeże śledzie bałtyckie - 750 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- marchew - 200 gramów
- cebula - 200 gramów
- białe części pora - 150 gramów
- ocet winny - 400 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- pęczek koperku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- woda - 400 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Śledzie rozetnij od płetwy ogonowej wzdłuż linii brzusznej, wypatrosz, opłucz i osusz. Następnie oprósź przyprawą Knorr i pozostaw na noc, pod przykryciem, w chłodnym miejscu.
2. Marchew i cebulę obierz, pokrój w cienkie krążki i zeszklij na oleju. Dodaj 400 mililitrów wody i gotuj przez 5 minut.
3. Pora oczyść, pokrój w plasterki i opłucz. Dołóż go do pozostałych warzyw i gotuj jeszcze przez minutę. Dodaj ocet i cukier, po czym pozostaw marynatę do wystygnięcia.
4. Śledzie opłucz, osusz i poukładaj w słoikach, na przemian z koperkiem.
5. Następnie zalej je marynatą tak, by całkowicie przykrywała śledzie. Słoiki zamknij i odstaw w chłodne miejsce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)