



przepisy.pl

Śledzie w occie winnym z estragonem

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- woda - 2 szklanki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 2 sztuki
- cukier - 1.5 łyżeczek
- pieprz czarny - 3 ziarna
- estragon - 1 łyżeczka
- ocet winny - 1 szklanka
- filety śledziowe - 300 gramów
- gorczyca - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie wymocz i osusz. Cebulę pokrój w plasterki.
2. Następnie pokrój na kawałki i włóż do słoika.
3. Przykryj pokrojoną w plasterki cebulą.
4. Ocet i wodę wlej do garnka. Dodaj przyprawy i cukier. Zagotuj.
5. Wystudzoną zalewą, wraz z przyprawami, zalej przygotowane w słoiku śledzie. Wstawić do lodówki na 48 godzin.

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