

Śledź w ziołach

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milagro1975](#), dnia 2 Stycznia 2015r. o 15:41

Tagi: śledź, zioła, Wigilia, Boże Narodzenie

Rodzaj dania: przekąski ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
śledź solony - filet	8	szt.	ryby i owoce morza
cebula	2	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
bazylia suszona	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
liść laurowy	4	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie mielone	1/4	łyżeczka	przyprawy i zioła
skórka cytrynowa świeża	1	łyżeczka	owoce
oliwa z oliwek	1/4	szklanka	płyny i sosy
ocet winny	1/4	szklanka	płyny i sosy

Opis

Przyprawy mieszamy razem (wszystko zmielone, liście laurowe pokróżone na mniejsze części), cebule kroimy w półtalarki.

Śledzie płuczemy w wodzie, osuszamy, kroimy na mniejsze porcje.

W naczyniu (słoiku) układamy warstwami śledź, cebula, zioła, skrapiamy octem, zalewamy oliwą (powtarzamy czynność do wykończenia składników.

Odstawiamy do przegryzienia, najlepiej do następnego dnia.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 20min.

Cana:

Liczba kalorii: