

Przepis na:

Korzenne śledzie



SKŁADNIKI:

- 400g śledzi matiasów
- 1 cebula
- 1 jabłko
- Suszone śliwki i rodzynki
- Liście laurowe, ziele angielskie
- Pieprz
- Goździki
- 10g przyprawy do piernika
- 5ml musztardy
- 30ml miodu
- 100 ml oleju
- Sok z połowy cytryny

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Śledzie moczymy w wodzie przez 2 godziny, osuszamy i kroimy w paski.
2. Rodzynki zalewamy wrzątkiem, następnie odsączamy.
3. Kroimy cebulę.
4. Obieramy i kroimy jabłko w kostkę.
5. Siekamy śliwki na drobne paski.
6. Olej mieszamy z musztardą, miodem, sokiem z cytryny i przyprawą do piernika. Dodajemy także ziele angielskie, liście laurowe i pieprz.
7. Łączymy wszystkie składniki.
8. Przed podaniem przechowujemy w lodówce, aby smak był bardziej intensywny.

