



Zimowe śledzie w marynacie z suszonych pomidorów

6 porcji

5 min

Składniki

- 6-7 sztuk filetów śledziowych a'la matias
- 1 duża czerwona cebula (obrana i grubo pokrojona)
- 50g rozdrobnionych orzechów laskowych
- garść rodzynek
- 10 sztuk posiekanych suszonych pomidorów
- 2 całe ząbki czosnku
- 2 łyżki gruboziarnistej musztardy francuskiej
- pieprz w ziarnach
- kilka ziaren ziela angielskiego
- olej lniany lub rzepakowy tłoczony na zimno

Przygotowanie

1

Pozostawić śledzie na noc w zimnej wodzie. Kolejnego dnia umyć je pod zimną wodą i moczyć w mleku około 1-2h. Ponownie przemyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.

2

Przygotować słoik.

3

W naczyniu głównym rozdrobić cebulę.

10 sek

+

7

4

W słoiku ściśle ułożyć pokrojone filety śledziowe, dodać do nich rozdrobnioną cebulę, rozdrobione orzechy oraz pozostałe składniki.

5

Słoik zalać olejem tak, aby idealnie przykrył całość (należy potrząsać słoikiem, aby olej dotarł we wszystkie wolne miejsca).

6

Marynować śledzie przez noc lub najlepiej przez całą dobę, aby nabrały smaku i aromatu.