

Śledzie z pieprzem cytrynowym

Składniki:

(na słoik o pojemności 1 litra)

- 500 g śledzi solonych w płatach (matjasów)
- 2 cebule

Zalewa:

- 200 ml zimnej wody
- 1/2 szklanki białego octu winnego
- 1/2 szklanki ciemnego octu balsamicznego
- 1 łyżka sosu sojowo - grzybowego
- 1/2 łyżki cukru
- 4 łyżki pieprzu cytrynowego



www.gotoWWWanie.pl

Wykonanie:

Śledzie opłukać i osuszyć. Każdego płata przekroić na dwie części.

Cebule obrać, pokroić w półplasterki.

W słoiku układać na przemian cebulę i śledzie - ostatnią warstwą powinna być cebula. Całość lekko ugnieść.

Z podanych składników przygotować zalewę i wlać do śledzi - powinny być w całości zakryte płynem.

Słoik zakręcić i odstawić do lodówki na 2-3 dni.

Podawać z pieczywem. Przed podaniem można jeszcze posypać pieprzem cytrynowym.