

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - ŚLEDŹ YVONNE

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 22:10 -

Były prośby o śledzie. Proszę bardzo, poniżej 1000 i jedna potrawa ze śledzia :)))

Wszystkie przepisy dostałam od Basi Nalepy ze Szwecji. W ogóle nie myślałam, że ze śledzi takie cuda można robić.....

1 decylitr = 1 dl = 0,5 szklanki (mniej więcej)

YVONNE (koleżanka)

4 filety solone śledziowe,

ZALEWA: 0,5 szklanki soku z pomarańczy, 3-4 łyżki octu 24%, 0,5 szklanki cukru, 3 łyżki miodu, 0,5 szklanki wody;

starta skórka z pomarańczy, 1 drobno pokrojona cebulka

Zagotować zalewę, ostudzić. Pokroić śledzia na kawałki. W słoiku ułożyć śledzia, cebulkę i skórkę pomarańczową. Zalać zalewą i odstawić na jeden dzień. Pycha.