

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - ŚLEDŹ GINOWY (z jałowcówką)

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 22:16 -

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)

6-8 filetów śledziowych wymoczonych, 2 listki laurowe, 2 najchętniej czerwone cebule,

Zalewa: 0,5 dl octu 24%, 1-1,5 cukru, $1\frac{1}{2}$ wody, 0,5 dl ginu czyli jałowcówki, 1,5 zmiażdżonych ziaren jałowca;

Zmieszać ocet z cukrem, wlać wrzącą wodę i mieszać aż się cukier rozpuści. Zmieszać gin z jałowcem. Wkładać na przemian kawałki śledzia i plasterki cebuli. Zalać zalewą, na koniec włożyć liście laurowe (bobkowe) i odstawić na 24 godziny.