

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - BRÄNNÖSILLI

Wpisany przez Dana

sobota, 03 lutego 2007 22:32 - Poprawiony sobota, 03 lutego 2007 22:33

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)

60 dkg wymoczonych filetów

ZALEWA 1: 1 l wody, 1 szklanka octu 24%, 0,5 szklanki grubej soli, 3 czubate łyżki cukru, 1 cebula najlepiej czerwona

ZALEWA 2: niecała szklanka oleju, 3-4 łyżki octu winnego z czerwonego wina, 0,5 szklanki sosu chici Heinza, 2 ząbki czosnku przeciśnięte albo posiekane, 2 łyżki francuskiej musztardy, 3 czubate łyżki posiekanego koperku

Zagotować zalewę 1, wystudzić i zalać nią śledzie. Odstawić na 2 dni. Odcedzić. Wymieszać zalewę 2 i zalać nią śledzie. Jeść na drugi dzień.