# Sledź w białym winie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

## doskonałe na świąteczny stół

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 6 PLN

**Potrzebne składniki:**
- śledzie - 1/2 kg
- cebule - 2 szt.
- gożdziki - 3 szt.
- listek laurowy -
- ziele angielskie - 4 ziarenka
- białe wytrawne wino - 1 szkl.
- rodzynki - 1/3 szkl.

**Etapy przyrządzania:**

1. Płaty mintaja obtoczyć w mące i usmażyć na oleju.Ostudzić.Przygotować sos:cebulę usmażyć na oleju,ostudzić,osączyć.Ogórki i paprykę pokroić w kostkę,dodać cebulę,majonez,koncentrat pomidorowy i wymieszać.Rybę ułożyć na półmisku i zalać sosem.

2. Wymoczone śledzie pokrój w dzwonka.Szklankę wody zagotuj z korzeniami i szczyptą cukru.Gdy zacznie wrzeć gotuj jeszcze 10 minut.Odcedź korzenie,wlej wino.Zagotuj ponownie i wrzuć sparzone rodzynki.Cebulę pokrój w talarki i sparz.Sledzie układaj w słoiku przekładając cebulą i rodzynkami.Zalej schłodzoną marynatą.

**Jak podawać?**
jako przekąskę