

Sledź w białym winie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonale 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.
- goździki - 3 szt.
- liść laurowy -
- ziele angielskie - 4 ziarenka
- białe wytrawne wino - 1 szkl.
- rodzynki - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Płaty śledzia 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. Szklanek wody zagotuj z korzeniami i szczyptą cukru. Gdy zacznie wrzeć gotuj jeszcze 10 minut. Odcedź korzenie, wlej wino. Zagotuj ponownie i wrzucić sparzone rodzynki. Cebulę pokrój w talarki i sparz. Śledzie układaj w słoiku przekładając cebulą i rodzynkami. Zalej schłodzoną marynatą.

Jak podawać?
jako przekąskę