

Śledzie w occie

data aktualizacji: 2020.12.25 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 1/2 kg śledzi a la matjas
- 3 cebule
- 1 szklanka octu 10%
- 3 szklanki wody
- 2 listki laurowe, kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego
- 1 łyżka cukru lub więcej

Przygotowanie:

Śledzia zalej wodą i mocz około godziny. Po godzinie wylej wodę i zalej świeżą wodą. Powtórz czynność raz jeszcze. W sumie mocz około 2-3 godziny. Jeżeli chcecie bardziej słone, możesz skrócić czas moczenia. następnie odsącz z wody. Pokrój w poprzek na 3 części. Cebulę obierz i pokrój w okręgi. W rondelku zagotuj ocet z wodą i przyprawami. Pokrojoną cebulę wrzuć do drugiego rondelka z wodą i zagotuj. Gotuj ją przez około 1-2 minut. Cebula będzie wtedy miękka a zarazem przyjemnie chrupiąca. Można również ją gotować przez 1-2 minuty w zalewie. Następnie odstaw

wszystko do ostygnięcia. Gdy zalewa i cebula będą już zimne, zacznij układać śledzie w słoiku. Układaj warstwami śledzie i cebulę. Na koniec zalej zimną zalewą. **Nie zalewaj śledzi ciepłą zalewą bo się rozpadną!** Odstaw do lodówki na 24 - 48 godzin. Po tym czasie można już jeść.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37634-sledzie-w-occie>