

Śledzie z żurawiną i czerwoną cebulą

Śledzie królują u nas często na stole w piątek. W święta mają swoje szczególne miejsce. Już teraz warto przygotować śledzie i wstawić je do lodówki w celu marynowania, aby przesiąkły smakami. Przepisy na śledzie znajdziecie tu:

śledzie w oleju z cebulą
śledź w śmietanie z jabłkiem
śledzie w sosie musztardowym
śledzie po kaszubsku
śledzie z cytryną i cebulą
śledzie z żurawiną w oleju rydzowym
marynowane rolmopsy.

Dzisiejszy przepis na śledzie z żurawiną i czerwoną cebulą to przepis, który spodobał się restauracji Rondel w Sopocie i gości w niej, jako starter :).

Śledzie z żurawiną i czerwoną cebulą



3-4 filety śledziowe typu matias
spora garść żurawiny suszonej
cebula czerwona
1 cm kawałek imbiru
olej i oliwa
2-3 łyżeczki octu winnego białego
pieprz różowy i czarny
koperek suszony
koperek/natka pietruszki do ozdoby

Filety namoczyć w wodzie lub mleku, najlepiej na całą noc,
minimalnie na 2 godziny.

Odsączyć śledzie i pokroić pod skosem na mniejsze kawałki.

Pół cebuli pokroić w piórka, pół w drobną kosteczkę.

Imbir obrać i zetrzeć na tarce.

Śledzie włożyć do miski razem z cebulą, żurawiną i imbirem.
Zalać wszystko olejem, dodać do smaku oliwy (ok. 1/3 szklanki)
i ocet winny.

Dodać rozmiądzony pieprz różowy, czarny i koperek suszony.
Włożyć wszystko na min. godzinę do lodówki – śledzie najlepiej
smakują po tygodniu (wtedy należy trzymać je w zamkniętym
słoiku).

Podawać z grzanką.

 Print  PDF





Klaudia Sroczynska