

Zimowe śledzie w marynacie z suszonych pomidorów

6+ porcji 5 min

Składniki

- 6-7 sztuk filetów śledziowych a'la matias
- 1 duża czerwona cebula (obrana i grubo pokrojona)
- 50g rozdrobnionych orzechów laskowych
- garść rodzynek
- 10 sztuk posiekanych suszonych pomidorów
- 2 całe ząbki czosnku
- 2 łyżki gruboziarnistej musztardy francuskiej
- pieprz w ziarnach
- kilka ziaren ziela angielskiego
- olej lniany lub rzepakowy tłoczony na zimno

Przygotowanie

1. Pozostawić śledzie na noc w zimnej wodzie. Kolejnego dnia umyć je pod zimną wodą i moczyć w mleku około 1-2h. Ponownie przemyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Przygotować słoik.
3. W naczyniu głównym rozdrobić cebulę.

   10 sek + 7
4. W słoiku ściśle ułożyć pokrojone filety śledziowe, dodać do nich rozdrobnioną cebulę, rozdrobione orzechy oraz pozostałe składniki.
5. Słoik zalać olejem tak, aby idealnie przykrył całość (należy potrząsać słoikiem, aby olej dotarł we wszystkie wolne miejsca).
6. Marynować śledzie przez noc lub najlepiej przez całą dobę, aby nabrały smaku i aromatu.