

Marinování sledi

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 ml vody

Ingredience::

na špičku nože tymiánu

sůl

3 lžíce oleje

3 lžíce octa

2 zrnka nového koření

2 sledi

1 bobkový list

1 lžíce worchestrové omáčky

1 cibule

celý pepř

Postup

Postup přípravy: Vodu převaříme s octem, olejem a nakrájenou cibulí, přidáme sůl, pepř a nové koření, bobkový list, tymián a worchestrovou omáčku. Horkým odvarem zalijeme sledě, přiklopíme a necháme den uležet. Druhý den sledě vyjmeme a upravíme na misku. Podáváme studené, obložené červeným zelím a cibulí.