

Przepis na świąteczne śledzie



Opis wskazówki

Śledzie to jedno z dań, bez których trudno sobie wyobrazić Święta.

Na świątecznym stole obok smażonego karpia, czerwonego barszczu z uszkami i sałatki warzywnej muszą pojawić się śledzie. Najbardziej popularne są te w oleju. Często przyrządza się też śledzie po kaszubsku.

Przepis na śledzie w oleju

Do przygotowania tradycyjnych świątecznych śledzi w oleju potrzebujesz:

500 g płatów śledziowych,
10 ziaren ziela angielskiego,
5 liści laurowych,
7-8 ziarenek kolorowego pieprzu,
400 ml oleju.

Umyj filety śledziowe pod bieżącą wodą, a następnie włóż je do miski lub innego naczynia i zalej zimną wodą. Wstaw śledzie do lodówki i płucz je co 2 godziny, wylewając wodę, w której się moczyły i zmieniając ją na świeżą. Po 6 godzinach wypłucz filety pod bieżącą wodą, a następnie osusz.

Pokrój filety na mniejsze kawałki, np. na trzy części i włóż do słoików wraz z przyprawami. Zalej olejem i wymieszaj wszystkie składniki. Zakręć słoiki i wstaw je do lodówki. Po kilku godzinach są gotowe do spożycia.

Przepis na śledzie po kaszubsku

Aby przyrządzić śledzie po kaszubsku przygotuj następujące składniki:

15 filetów śledziowych matias,
6 cebul,
5 łyżek koncentratu pomidorowego,
2 łyżki soku z cytryny,
1 łyżeczkę majeranku,
4 łyżki cukru pudru trzcinowego,
1/2 płaskiej łyżeczki cynamonu,
szczyptę soli,
1/2 łyżeczki z ziarnami kolorowego pieprzu,
3 liście laurowe,
5 ziaren ziela angielskiego,
300 ml oleju.

Opłucz śledzie, a następnie je osusz. Obierz cebulę, posyp ją solą i zeszklij na patelni z olejem. Pod koniec smażenia cebuli dodaj majeranek, cynamon, cukier, sok z cytryny i koncentrat pomidorowy. Przesmaż wszystkie składniki przez 2-3 minuty. Następnie zdejmij cebulę z przyprawami z ognia i pozostaw do ostygnięcia.

Ułóż płaty śledziowe na desce i połóż porcję cebuli oraz przypraw na środku każdego płata. Zwiń płaty w ruloniki i przekłuj każdy z nich wykałaczką. Ułóż śledzie w słoiku, zalej je olejem i dorzuć do nich ziele angielskie, liście laurowe oraz pieprz. Śledzie będą najlepiej smakowały po upływie minimum 24 godzin.